

UNSERE KLASSIKER
& ALTERNATIVEN ZUM MENÜ
À LA CARTE

Unsere Idee von Kraut, Rüben und Knollen

Rosenkohl | Selleriecreme | Chioggia Bete | Topinambur
gelbe Bete | Schwarzwurzel | leicht gebundene Sauerkrautbouillon

39

Doppelte Kraftbrühe vom Wälder Hennele
mit Hennessy X.O. Cognac aromatisiert

Perigordtrüffel | Caramelle | Wurzelgemüse
kurz gegrillte Entenmastleber | Liebstöckel

45

In Kerbelbutter temperierter bretonischer Hummer

- ganzes Schwanzstück -

Perigordtrüffel | frisch und als Crème
gedünsteter Porree | Kalbskopf vinaigrette

75

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

Filet und geschmorte Haxe vom Milchkalb
vom Hof Müller

Sauce Périgueux | Sellerie-Nussbuttercreme
Pinienkernspinat | Pommes Maxim

pro Person 45

Sorbet vom Bergbauernjoghurt

leicht gebundenes Blutorangensüppchen
Olivenölperlen | karamellisierte Bronte Pistazien

19

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FLAMBIERT

Crêpe Suzette

Karamell-Orangensud | Navelina Orangenfilets
Rahmeis von der Tahiti Vanille

pro Person 29

Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

25



SNACKS

Warmes & Kaltes

Champignons von Familie Lenz | Perigordtrüffel | Madeira

GRUß AUS DER KÜCHE

Allgäuer Lachsforelle mit Koriandersamen gebeizt

Maracuja-Vinaigrette | Radi | eigener Rogen | Koriandergrün

MENÜ

Unsere roh marinierte Entenmastleber

„Winteredition mit weißem Portwein“

Vinaigrette von Quitten und Piemonteser Haselnuss

kleine Knusperpraline vom Entenconfit

Sanft gegarter Seesaibling

von der Familie Holzinger

Nage aus geräucherten Saiblingskarkassen & Royal Hybrid Kaviar

Kartoffelstock mit gepökelter Rinderzunge und Fenchel

eingelegte rote Rübe

Pot au feu von gebeiztem Skrei

und bretonischem Hummer

Blutorangen Bisque | Edamame | Tortellini

Lamm aus Mittelberg vom Hof Martin Willam

in drei Varianten

Rücken mit Tandoori und Lustenauer Senf in Korianderbröseln

geschmorte Schulter und Kichererbsen als kleine Tajine

Merguez mit Raz el Hanout, Harissa und orientalischem Feigengel

Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur

rustikales Nussbaguette

Crèmeux von der Kokosnuss

geschmorte Babyananas | Maracuja-Bananen

Schokoladen Tuile | Sorbet von grünen Shisoblättern

4-Gang-Menü 150

5-Gang-Menü 170

6-Gang-Menü 180