

# Kilian Stuba

## 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 gebrillierte Entenmastebe | Liebstöckel

45

### In Kerbelbutter temperierter bretonischer Hummer

- ganzes Schwanzstück -

Perigordtrüffel | frisch und als Crème  
gedünsteter Porree | Kalbskopfvinaigrette

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

# Kilian Stuba

## 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 Kichererbse 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

### Crémeux von der Kokosnuss

geschmorte Babybananas | Maracuja-Bananen  
Schokoladen Tuile | Sorbet von grünen Shisoblättern

4-Gang-Menü 150

5-Gang-Menü 170

6-Gang-Menü 180