

Kilian Stuba

UNSERE KLASSIKER & ALTERNATIVEN ZUM MENÜ À LA CARTE

Törtchen von Bärlauch und Alptopfen

Morchel Duxelles | Rhabarber-Schnittlauchvinaigrette | süß-saurer Kartoffelcannelloni

39

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

gefüllte Spitzmorcheln | Wurzelgemüse | Liebstöckel

29

mit pochierter Entenmastleber 45

Ravioli von Rahmfrischkäse und Walserstolz Macisblüte

Ragout von geschmorter Kalbshaxe und Perigordtrüffel
Bärlauchnage

40

FÜR ZWEI PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

Rind aus Mittelberg vom Hof Martin Willam

rosa gebratenes Filet und Niedertemperatur gegarte Flanke
gegrillter Schrobenhausener Spargel mit Barbecue Lack
Riibelpraline | Bärlauch-Hollandaise

pro Person 59

Sorbet vom Bodensee Rhabarber

Crèmeux vom Wälder Sig
goldene Karamell-Haselnüsse

19

FÜR ZWEI PERSONEN AM TISCH FLAMBIERT

Die ersten Erdbeeren - mit Grand Marnier flambiert

Nussbutter-Palatschinken
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 und Kaltes

San Marzano Tomate | Piccolino | Walser Milchkalb | Amalfizitrone | Caravaglio Kapern

GRUß AUS DER KÜCHE

Norwegische Jakobsmuschel angegrillt
gepickelter Radi | Koriandergel | Cape Laksa

MENÜ

Lachsforellenfilet von der Familie Holzinger in Sennbutter confiert mit ihrem Rogen

Schrobenhausener Spargel | Butterbrösel | bittere Salatspitzen
Mayonnaise von grobem Lustenauer Senf und Zirbenessig | Himbeergel

Portugiesische Rote Garnele gedämpft und geflämmt

eigene Vinaigrette | Bärlauchsud | Paprika Couscous
Krustentiermayonnaise

Atlantik Rochen vom kleinen Boot mit Kerbel und Kalbsglace glasiert

Sauté von Erbsen, Spitzmorcheln und Kalbsbriesröschen
gepickelter roter Holunder | weißer Pfefferschaum

Roulade von der Imperialwachtel im Kerbelmantel

Selleriecreme | mariniertes Staudensellerie Salat
geschmortes Keulchen | Bergkäse Espuma | Sauce Périgourdine

Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur
rustikales Nussbaguette

Unsere Idee vom gekühlten Rhabarber-Topfenknödel

Vanillebrösel | Sorbet von der eingelegten Bodensee Erdbeere und ihrem Essig
Sud von Tiroler Ötrauke und Holunderblüte aus 2025

4-Gang-Menü 150

5-Gang-Menü 170

6-Gang-Menü 180