

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

gefüllte Spitzmorcheln | Wurzelgemüse
pochierte Entenmastleber | Liebstöckel

45

In Kerbelbutter temperierter bretonischer Hummer
- ganzes Schwanzstück -

Perigordtrüffel | frisch und als Crème
gedünsteter Porree | Kalbskopfvinaigrette

75

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

Rind aus Mittelberg vom Hof Martin Willam

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

pro Person 45

Sorbet vom Bergbauernjoghurt

leicht gebundenes Blutorangensüppchen
Olivenölperlen | karamellisierte Bronte Pistazien

19

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FLAMBIERT

Der erste Rhabarber - 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



SNACKS

Warmes und Kaltes

Allgäuer Bärlauch | Walser Milchkalb | Amalfizitrone | Caravaglio Kapern

GRUß AUS DER KÜCHE

Allerlei vom Insel Reichenau Blumenkohl

Wachtelei | Vinaigrette vom eingelegten Perigord-Trüffel

MENÜ

Bretonischer Hummer in seiner Bisque sanft temperiert

Schrobenhausener Spargel | Butterbrösel | bittere Salatspitzen

Mayonnaise von grobem Lustenauer Senf und Zirbenessig | Himbeergel

Atlantik Rochen vom kleinen Boot mit Kerbel und Kalbsglace glasiert

Sauté von Erbsen, Spitzmorcheln und Kalbsbriesröschen

gepickelter unreifer Bergholunder | weißer Pfefferschaum

Seesaibling von der Familie Holzinger in Sennbutter confiert

Kartoffelstock mit gepökelter Rinderzunge und Fenchel

Imperial Caviar-Safran Beurre Blanc

Lamm aus Mittelberg vom Hof Martin Willam in drei Varianten

Rücken mit Tandoori in Korianderbröseln

geschmorte Schulter und Kichererbsen als kleine Tajine

Merguez mit Ras el Hanout, Harissa und orientalischem Feigengel

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 Ölräuke und Holunderblüte aus 2025

4-Gang-Menü 150

5-Gang-Menü 170

6-Gang-Menü 180