

UNSERE KLASSIKER & ALTERNATIVEN ZUM MENÜ À LA CARTE

Süppchen von der Ponthier Esskastanie
mit gereiftem Madeira
3 g Perigord Trüffel | Bodenseeapfel
kurz gegrillte Entenmastleber

35
ohne Entenmastleber 29

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

Filet vom Kleinwalsertaler Alpenrind
unter der Schalottenkruste
Coulis vom Wurzelspinat | Perigordtrüffel Jus
gebackene Bohne | Espuma von der Lindakartoffel

pro Person 55

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FLAMBIERT

Flambierter Palatschinken à l'Orange
eingelegte Orangenfilets | Vanillefond | Grand Marnier
gesalzenes Nougateis

pro Person 29

Käse vom Wagen | Frankreich & Bregenzer Wald

Senf & Chutneys aus der eigenen Manufaktur
rustikales Nussbaguette

25

DER START

Kilian Stuba Brotzeit
Essenz vom Reh aus dem Ellwanger Forst

GRUß AUS DER KÜCHE

Metzlers Ziegenfrischkäse & spicy Birnenchutney
Sud von Zirbenessig & IFEN Honig | geröstete Kürbiskerne

MENÜ

Unsere roh marinierte Entenmastleber
Winteredition mit rotem Portwein
Vinaigrette von Quitten und Piemonteser Haselnuss
kleine Knusperpraline vom Entenconfit

Allgäuer Lachsforelle von der Familie Link sanft gegart

Cape Laksa, Maracuja-Gemüse-Couscous
Rogen-Koriander-Reiscrunch

Spanischer Wolfsbarsch vom Hafen in Cadiz auf der Plancha gegrillt

Petersilien-Fisch-Jus | lauwarmer Kartoffel-Oktopussalat
Amalfi Zitronengel | kandierte Oliven

Rücken vom Wälder Weidelamm
aus der Landwirtschaft Markus Fischer
glasierter Ravioli mit Schmorfülle vom Lammschlägel
Eintopf aus Bohnen, Artischocke und Lustenauer Senf | Feige

Käse vom Wagen | Frankreich & Bregenzer Wald

Senf & Chutneys aus der eigenen Manufaktur
rustikales Nussbaguette

Unsere Idee vom Schneeball

Valrhona Ivoire | Sorbet von Estragon und Mandarine
gelierter Bergbauernjoghurt mit Pastis

4-Gang-Menü	140
5-Gang-Menü	160
6-Gang-Menü	180

IHRE GASTGEBER

SASCHA KEMMERER

HANS-JÖRG FRICK

LISA THIEL

UND TEAM