

## 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