

# Kilian Stuba

## UNSERE KLASSIKER & ALTERNATIVEN ZUM MENÜ À LA CARTE

**Mousse vom Allgäuer Bärlauch und Alptopfen im Roggenbrot-Taco**  
marinierte alte Tomatensorten | Vinaigrette aus Comincioli Olivenöl und Gölles TBA Essig

29

**Entenmastleber aus dem Elsass  
mit weißem Portwein roh mariniert**  
säuerlicher Sud von jungem Kohlrabi und Majoranöl  
Sorbet, Gel und Confit vom Bodensee Rhabarber

35

**Schaumsüppchen von Spitzmorcheln und Madeira**  
eingelegter Rhabarber | sautierte Entenmastleber | Erbsen

35

### FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

**Atlantik Babyseeteufel**  
an der Karkasse in Aromabutter gebraten  
Cassoulet aus Schrobenauser Spargel und grünen Bohnen  
Bisque und Ravioli vom Oosterschelder Hummer

pro Person 49

### FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FLAMBIERT

**Mit Grand Marnier flambierter Palatschinken  
mit den ersten Erdbeeren**  
Rahmeis von Bronte Pistazien und Meersalz

pro Person 29

**Sorbet von Boskoop Apfel und Cidre**

Sahnekaramell aromatisiert mit Reisetbauer Sojasauce  
Crème Chantilly | Blätterteiggebäck

19

**Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald**  
Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

25

# Kilian Stuba

## SNACKS

Warmes & Kaltes

Allgäuer Bärlauch | Walser Milchkalb | Amalfi Zitrone | Kapern

## GRUß AUS DER KÜCHE

Allerlei vom Insel Reichenau Blumenkohl

Wachtelei | Vinaigrette vom eingelegten Perigord Trüffel

## MENÜ

### Oosterschelder Hummer | in seiner Bisque sanft temperiert

Schrobenhausener Spargel | Butterbrösel | bittere Salatspitzen

Mayonnaise von grobem Senf und Himbeeressig

### Bretonischer Steinköhler vom kleinen Boot | gebeizt und gedämpft

Sauté von Erbsen, Spitzmorcheln und Kalbsbriesröschen | Kerbel-Schalotten-Nage

### Seesaibling von der Familie Holzinger aus Gunskirchen in Räucherfischbutter confiert

Erdäpfel-Gurken-Chutney | Schnittlauch | Imperial Caviar-Safran Beurre Blanc

### Wälder Hennele von der Familie Karu Brüstchen mit Raz el Hanout gebraten

Loomi Jus | geschmorte Aubergine | Falafel

Tajine aus der Hühnerkeule | getrocknete Dattel

### Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur

rustikales Nussbaguette

### Holunderblüte aus 2024 und Rucola

Walser Bergbauernjogurt | Bodenseeerdbeeren | karamellisierter Strudelteig-Cannelloni

4-Gang-Menü 140

5-Gang-Menü 160

6-Gang-Menü 180