

Kilian Stuba

UNSERE KLASSIKER & ALTERNATIVEN ZUM MENÜ À LA CARTE

Blumenkohl von der Insel Reichenau | in Texturen

Perigordtrüffel Vinaigrette | Wachtelei | Kerbel

40

Essenz vom Weidelamm der Familie Fischer

Sobrasada Tortellini | Salzzitrone | fermentierter Knoblauch

25

**Bretonischer Baby Seeteufel in Aromabutter
an der Karkasse gebraten**

Cassoulet von Artischocken, Oliven und grünen Bohnen

Kaisergranat Bisque

45

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

**Wälder Hennele von der Familie Karu in Sulzberg
in zwei Gängen serviert**

- erster Gang -

Mit Tandoori glasierte Brust an der Karkasse gebraten

Kaffirblatt Jus | Kurkuma-Zwiebel-Chutney | Daikon Gari WanTan

- zweiter Gang -

Agnolotti von der geschmorten Keule

Bergkäseschaum | Perigordtrüffel Jus | Wurzelspinat Coulis

pro Person 55

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FLAMBIERT

Palatschinken à l'Orange

Navelina Orange | Madagaskar Vanille | Grand Marnier | Tonkabohneneis

pro Person 29

Sorbet von der Biozitrone mit Verbene

Comincioli Olivenöl | Zitronenconfit | Meringue

18

Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

25

Kilian Stuba

SNACKS

Warmes & Kaltes

Müllers Milchkalb | Kren | Petersilie | Kapern

GRUß AUS DER KÜCHE

Bretonische Makrele gebeizt & leicht geflämmt
lauwarmer Paradeisersalat | Brunnenkressenage

MENÜ

Entenmastleber aus dem Elsass
mit weißem Portwein roh mariniert

Vinaigrette von Victoria Ananas und grünem Shisoblatt
geriebene Pekannuss | Matcha Brioche

Seesaibling von der Familie Holzinger aus Gunskirchen
in Räucherfischbutter confiert

Erdäpfel-Gurkenchutney | Schnittlauch
Imperial Gold Caviar-Safran Beurre Blanc

Bauch vom Walser Alpschwein

mit Ingwer und Chili confiert
Staudensellerie | Karotte | Korianderstile | Misobröhe

- Upgrade -

Filet vom Walser Höhenvieh à la Shabu shabu

10

Reh aus dem Ellwanger Forst

Rückenstück als Crêpinette mit Egerlingen gebraten

geräucherte Wirsingcreme | Pilzpraline | Zwetschgenbrandjus

Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

Karamellisierter Blätterteig und Boskoop Apfel

Sahnekaramell aromatisiert mit Reisetbauer Sojasauce
Cidre Sorbet | Crème Chantilly mit Zimt verfeinert

4-Gang-Menü 140

5-Gang-Menü 160

6-Gang-Menü 180