

Kilian Stuba

UNSERE KLASSIKER & ALTERNATIVEN ZUM MENÜ À LA CARTE

**Geschmorte und eingelegte Poveraden
vom Produzenten Prince de Bretagne**
Vinaigrette aus eingelegtem Perigordtrüffel Januar 2025
gebackene Bergkäsepraline | Spitzen von Bittersalaten

29

**Entenmastleber aus dem Elsass
mit weißem Portwein roh mariniert und gebraten**
österreichische Zwetschge und Hibiskusblüte | Sorbet, Gel und Jus
Kürbiscreme | Kernölbrioche

35

**Schaumsüppchen von südafrikanischem Kaisergranat
Estragon und X.O. Cognac**
Fenchel Chutney | Imperial Caviar | andalusische Orange

29

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT
**Filet vom Walser Milchkalb „Hof Thomas Matt“
in Aromabutter gebraten**

glasierter Kalbskopfravioli | Steinpilze | Wurzelspinat | Sauce Bordelaise

pro Person 49

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FLAMBIERT
**Topfen-Mohn-Gnocchi
mit fassgereiftem Sliwowitz flambiert**

Zwetschgenragout | Rahmeis von Lorbeer und Vanille

pro Person 29

Sorbet von den letzten Ribisl

Praliné von karamellisierten Macadamianüssen
angeschlagene Vanillesahne | Karamellspirale

19

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

25

Kilian Stuba

SNACKS

Geschäumte Steinpilznage
Tatar vom Muskatkürbis | Tandoori Aromen | Orangengel

GRUß AUS DER KÜCHE

Ceviche von der norwegischen Jakobsmuschel
Ananasvinaigrette | Finger Limes | grüne Chili | Shisoblattöl

MENÜ

**Bretonischer Ikejime Thunfisch roh mariniert
als Salat Niçoise interpretiert**

marinierte Bohnen | gepickelte Schalotten | Eigelbcreme
Vinaigrette aus Spitzpaprika, Champagneressig und Oliven

**Lachsforelle von der Familie Holzinger aus Gunskirchen
in Limonen-Olivenöl confiert**

Koriander Couscous | Rettich-Ingwer Wan Tan
geschäumte Cape Laksa

**Wilder Steinbutt aus Galicien
in Nussbutter gebraten**

knuspriger Blätterteig | Steinpilz Duxelles | Wurzelspinat Coulis
Hollandaise mit Imperial Caviar

**Lammrücken „Landwirtschaft Markus Fischer“
als Crêpinette gegart**

geschmorte, gefüllte Zucchiniblüte | Ziegenfrischkäse
Sud von Lustenauer Senf und Basilikum | zweierlei Paradeiser

Käse vom Wagen | Frankreich & Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur
rustikales Nussbaguette

**Gestockter Ländlerahm mit Maracuja
marinierte Himbeeren | Kakao Sablé**

Kokosnussgel | herbes Sorbet von Valrhona Abinao 85 %

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