

Unser Menü

*Kalbshaxe vom Walser Milchkalb in Sherry-Gelée
mit Mousse von Roter Bete und jungen Pflücksalaten*

*Gegrillter Flusszander auf Gartenerbsenpüree
mit Tomaten – Safran – Fûmêt*

*Feines vom heimischen Reh
auf dicken Bohnenkernen a la crème
an Wacholder-Speck-Jus*

*Crème Brûlée von der Schokolade
mit marinierten Erdbeeren
und Orangen-Crème-Eis*

Menüpreis 3 Gänge (ohne Fisch) 35,00

Menüpreis 4 Gänge 42,00

Glasweise Weinbegleitung 16,00

Vorspeisen

*Pappardelle mit Kalbsbries – Bolognese und weißem
Trüffelschaum 10,50*

*Marinierte Rinderfiletscheiben und gebratene Jakobsmuscheln
feiner Gartenkräuter-Salat 13,50*

*Carpaccio vom schottischen Wildlachs mit schwarzen Oliven und
Orangen-Vinaigrette 11,50*

Vegetarisch

*Gefüllte Tomate auf getrüffeltem Blattspinat mit Sauce Mornay
12,50*

Suppen

Karotten-Chili-Süppchen mit gebratenen Scampi auf kandiertem Vanillespieß 7,50

Geschäumtes Samtsüppchen von grünen Gartenerbsen mit gebratener Jakobsmuschel 7,50

Cappuccino vom heimischen Milchkalb mit weißem Tomatenschaum 7,50

Fisch

Geangelter Steinbutt mit Nussbutterkruste auf geschmolzenen Tomaten und Basilikum Beurre blanc 26,50

Gebratenes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse mit Pinienkern-Oliven-Tapenade 22,50

Gegrillter Zander mit Speck, eingelegter Honigmelone und schwarzem Pfeffer an Rote – Beete – Sauce 22,50

Hauptgerichte

Feines vom Walser Milchkalb mit Kartoffel – Gnocchis und grünem Erbsenpüree in Cognac-Pfefferrahmsauce 24,00

Gebratenes Rinderfilet vom heimischen Galloway auf glasierten Zuckerschoten und Karotten-Mousseline 25,00

Gekrustetes Medaillon vom Hirschkalb auf Pinien-Rahmwirsing an Preiselbeer-Jus 24,00

Steak vom Allgäuer Rind in Rotwein-Buttersauce 22,00

Unsere Gerichte werden ausschließlich mit Kräutern aus unserem Garten zubereitet.

Glasweise Weinbegleitung 21,00

Desserts

Rohmilchkäse und heimische Käseauswahl vom Wagen

13,50

Geeistes Erdbeersüppchen mit Limetten – Kräuter –

Sorbet 8,50

Gebrannte Jonkabohnen-Crème mit Sauerrahm-Kirscheis

9,50

Topfen-Nougat-Knödel auf Rhabarber-Ingwer-Kompott und

Erdbeer – Zitronengras – Sorbet 9,50