

Vorspeisen

*Rucola und Feldsalat im Balsamicodressing, gehobelter
Grana Padano Parmesan 8,50*

*Mit Zitrusolivenöl mariniertes Feldsalat an einem Carpaccio vom
Walser Rind 11,50*

*Vitello Tonnato (dünne Scheiben vom Walser Milchkalb mit einer
kalten Thunfischsauce), feiner Rucolasalat 10,50*

Gegrilltes Gemüse mit gebratener Jakobsmuschel 10,50

*Papadelle – Nudeln in Limonenschaum, gegrillter Hummerschwanz
14,00*

Suppen

Pot au feu vom Gemüse, Steinpilzravioli 6,50

*Schaumsüppchen von der weißen Petersilienwurzel und Süßkartoffel
mit gerösteten Speckwürfeln und Kürbiskernöl 5,50*

Fragen Sie nach der Tagessuppe 4,80

Hauptgerichte

Entenbrust vom Land serviert mit Gemüse der Saison, dazu Chili – Ingwerjus und Pastinakenpüree 20,50

Steak vom Allgäuer Rind unter einer Szechuan Pfeffer – Kräuterkruste, Gemüse und Kartoffelplätzle 21,50

Rücken vom Walser Milchkalb serviert mit Schupfnudeln , feinem Gemüse, Portweinjus 20,50

Lammrücken mit Kräutern gebraten auf Ratatouillegemüse, Polentasandwich und Rosmarinjus 25,00

Das Beste vom Walser Reh, dazu servieren wir Hausmacher Spätzle und Wildpreiselbeeren 26,00

Schnitzel vom Walser Milchkalb „Vin blanc“ mit einer Weißweinsauce serviert, feine Nudeln, 18,50

Fisch

Zander in einer Sesam – Nusskruste gebraten, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und Süß – Sauer – Gemüse 20,50

Gebratenes Filet vom Bachsaibling, serviert mit Butterkartoffeln und Gemüse 19,50

Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung

Desserts

Schokoladen-Pralinenpafait und hausgemachtes Eis 8,50

Süßes aus der Birkenhöhe - Pâtisserie 10,50

Käseauswahl vom Wagen 9,00

Gerne bereiten wir für Sie ein Überraschungsmenü zu. Lassen Sie sich von uns beraten.

5 Gänge 50,00

4 Gänge 42,00

Glasweise Weinbegleitung 21,00