



Vorspeisen

Frische Blattsalate von der Gärtnerei Feger

Unser Lieblingsdressing | Gurken 12

Doppelt geklärte Consommé vom Walser Tafelspitz

Brätstrudel 13

Gänseleber - Variation klassisch

Terrine | Schnitzel | Bodensee Apfel | Brioche 22

Hauptspeisen

Châteaubriand vom Rind aus der Region - am Tisch tranchiert

Sauce Béarnaise | Pommes Pont Neuf | Rotweinjus

Sommergemüse

(ab 2 Personen) 51 pro Person

Cordon Bleu

Biokalbsrücken (Thomas Matt) | 36 Monate gereifter Bergkäse

Roh- und Kochschinken von unseren eigenen Schweinen

Sommergemüse | Pont Neuf Pommes frites 36

Überbackener Hummerschwanz „Thermidor“

Kanadischer Hummer | Sauce Bernaise | Gemischtes Gemüse

Pommes Frites 42



Desserts

Nougat – Topfen - Tascherl

Caramel | Erdnuss | Marzipan 13.50

Käse von unserem Käsewagen made by **TÜRTSCHER**
DIE SCHREINERMANUFAKTUR 
aus dem Käsekeller „Jamei“ vom Affineur Martin Rößle und
andere nationale und internationale Käsespezialitäten
3 Sorten 12.50 4 Sorten 14.50 ab 5 Sorten 16



Unser Menü

Süßwasserfisch Mosaik

Staudensellerie | Champagner Beurre blanc | Bergschnittlauch

Wolfsbarsch aus Cadiz kross gebraten

Curry Asia Sud | Gepickelte Garten Kohlrabi | Ländle Rahm

Rehrücken aus dem Kürenwald | Nusskruste

Rote Holunder Jus | Pfifferlinge | Kartoffel Zylinder gefüllt

Käse von unserem Käsewagen made by **TÜRTSCHER**
aus dem Käsekeller „Jamei“ vom Affineur Martin DIE SCHREINERMANUFAKTUR d
andere nationale und internationale Käsespezialitäten

Marille | Joghurt | Erdbeer

Champagnersüppchen

3 Gang 68

4 Gang 75

5 Gang inkl. Käse 86