

Vorspeisen

Bregenzerwälder Ziegenkäse mit Avocados und
Rotwein- Feigen

€ 14,-

Mousse und gebratene Tranche von der Gänseleber
mit exotischem Früchtechutney

€ 16,-

California Roll mit gebackener Garnele und Koriander-
Sesampesto

€ 14,-

Randencarpaccio mit Wildkräutersalat und Trüffel

€ 15,-

Suppen

Topinamburschaumsuppe mit Mostbröckletatare

€ 7,50

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Riebelgrießnockerln

€ 6,-

Würzige Kokos- Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Koriander

€ 8,50

Fisch

Zanderfilet mit Risotto, Kürbiskernpesto und Randensauce

€ 25,-

Steinbuttfilet mit warmen Tomatenkompott und Basilikumgnocchis

€ 28,-

Steak vom Seesaibling mit Quittenchutney
und Perigord-Kartoffelstampf

€ 24,-

Vegetarisch

Gartenkräuteragnelotti in Zitronenbutter mit Blattspinat

€ 16,-

Kürbisrisotto mit Pfifferlingen und Calvadosäpfeln

€ 17,-

Hausgemachte Eierbandnudeln mit Trüffel

€ 21,-

Hauptspeisen

Krone vom Milchlamm mit Paprika- Spinatgemüse
und Polenta

€ 30,-

Entenbrust an Pflaumenjus mit Weißkraut
und Gewürzcouscous

€ 26,-

Rinderfiletsteak mit Karottengemüse und Nudelrisotto

€ 32,-

Gekochter Tafelspitz mit Suppengemüse
und Kartoffelrösti

€ 22,-

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Petersil-Kartoffeln
oder Blattsalat

€ 21,-

Gourmetmenü

Gänselebercreme brûlée mit Birnenschutney

2erlei Steinpilzsuppe

Rehrücken mit Blaukraut und Schupfnudeln

Apfelknödel mit Vanillesauce

€ 46,-

Desserts

Crème brûlée mit Kräutersorbet

€ 9,-

Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern
und Vanille - Chilli Zwetschgen

€ 11,-

Topfen-Nougatknödel mit Himbeeren

€ 10,-

Grießflammeri mit glasierten Trauben

€ 9,50

Pfirsichsorbet mit Prosecco und Assam-Langpfeffer

€ 6,50

Heimische und französische Käse vom Brett
mit Obst und Nüssen

€ 9,50