

VORSPEISEN

Laibchen vom Bodenseewels

Karotten & Sesam € 12,00

Cous-Coussalat

Schafskäse, feine Salate € 11,00

Züngle vom Bregenzerwälder Kalb

Jungzwiebeln & Senfkörner, Wachtelei, Feldsalat € 13,00

Bunter Salat

€ 9,00

Rindssuppe

mit Dinkel-Kräuterflädle € 5,50

mit Leberspätzle € 5,50

Linsenschaumsuppe

€ 6,50

Rosmarin-Ricottagnocchi

Kürbispüree, Pilze, Trüffelschaum € 14,00

als Hauptspeise € 18,00

HAUPTSPEISEN

Sibratsgfäller Forellen

pro dag

€ 0,90

in feinem Sud gegart – blau

oder in Butter gebraten

oder mit gerösteten Mandeln

dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Blattsalat

Label Rouge Lachs

Safran-Vanillesud, Blattspinat, Bulgur

€ 28,00

klein

€ 24,00

Rosa gebratenes Entrecôte

Portweinschalotten, geschmorte Petersilienwurzeln,

Kartoffelpüree

€ 32,00

Ausgelöste Kaninchenkeule „sous vide“

Karotten-Lauch in Sherrysahne, Rösti

€ 24,00

Brust vom Wälderhennele

Randigrisotto, Stangensellerie, Walnüsse

€ 22,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren, bunter Salat

€ 22,00

klein

€ 18,00

NACHSPEISEN

Käse

aus dem Bregenzerwald € 12,00

kleine Portion € 9,00

Kaiserschmarren

Zwetschkenröster € 12,00

Schokolade

Orange, Ingwer € 12,50

Grießknödele

Heidelbeeren, Topfen-Rumeis € 11,00

Apfel-Tiramisu

Bratapfelsorbet € 12,00

Hittisauer Bauernjoghurt

Honig, Zimt,
karamellierte Walnüsse, Vanilleeis € 9,00

Hausgemachtes Vanilleeis

Kürbiskernkrokant, Kernöl € 9,00

Coupe Dänemark

€ 6,50

Eiskaffee gerührt

€ 6,50

Irish coffee

€ 6,60

Unser hausgemachtes Eis – pro Kugel

€ 2,50

Vanille, Bitterschokolade,
weiße Schokolade-Ingwer, Topfen-Rum

Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel

€ 2,50

Quitte, Bratapfel