

TAGESKARTE

Hausgeräuchertes Bodenseefelchen
mit Variation von der Beete,
dazu Wasserkressebrot

Euro 14,90

A,G,C,G,L



Zitronen-Thymian-Essenz
mit gebratenem Egger Bio-Wachtelei

Euro 7,50

A,G,O,C,L



Kleine Bergkäseknödel
auf Tomatenmarmelade und Wildkräutern,
dazu braune Nussbutter

Euro 19,50

A,G,C,O,L



Gebratener Seesaibling
auf Pastinaken-Püree, Flower Sprouts
und Polentasoufflé

Euro 28,90

D,G,A,C,O,L



Gekochter Tafelspitz vom Biorind
mit Crèmespinat und Kartoffelrösti,
dazu Apfelkren

Euro 27,50

A,G,C,O,L



Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel- und Blattsalat

Euro 21,50

A,C,L,M,O



Kässpätzle mit Kartoffel- und Blattsalat

Euro 14,70

A,C,L,M,O



Nougat-Riebelknödel mit Sauerrahmsorbet
und Duett von der Waldbeere

Euro 10,50

H,G,C,O

Ab 18.00 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen ab 12.00 Uhr verrechnen wir Euro 2,50 pro Person für das Gedeck. (Amuse Bouche und Baguette aus Graubündner Weizen mit franz. gesalzener Butter).

white line
Hotels

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**



Details zur Auslobung AMA-Gastrosiegel finden Sie an der Rezeption.