

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Tiroler Bio-Rind (A)

klassische Entourage & Butters-toast

A,C,G,M,O

Zuger Alpensaibling (A)

Buttermilch, Granny Smith, Senfgurke

A,D,G,M,O

Kräutersalat



Kräuterzupfsalat mit Bratkartoffeln
gebratenen Scampi und Rindsfiletstreifen

A,B,E,G,H,L,M,O

Bunte Cherry Tomaten

gezupfter Büffelmozzarella, Roter Mizuna und Basilikum

A,E,G,H,M,O

Knuspriger Vollkorn-Flammkuchen

Speck, Frühlingszwiebel & Vorarlberger Bergkäse

A,G

SUPPEN

Tafelspitzbrühe

hausgemachte Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel

A,C,F,L

Hausgemachte Gulaschsuppe

Schwarzbrotcrötons

A,F,L,M,O

Champagnerschaum

sanft gegarte Flusskrebse & Zirben Zucker

A,B,G,L

Geräucherte Knoblauchsuppe

Blutwurstavioli, Vinschgerl

C,G,L,O

PASTA

Trüffel Tagliatelle

weißer Trüffel und Junglauch

A,G,L,O

Schwarze Nudeln

Krabben, Perlzwiebeln, Basilikum

A,B,C,G,O

Hausgemachte Penne

Panceta, Datterinotomaten, kleine Oliven und Pecorino
(auch als vegetarisches Gericht möglich)

A,G,L

HAUPTGERICHTE – FLEISCH

Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne (A)

Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

A,C,G,L,M

Gebratener Rehrücken (A)

Kräutermantel, Duo vom Topinambur und Schwarzwurzel

A,F,G,L,M,O

Rosa gebratene Entenbrust (A)

mariniertes Blaukraut, Maroni und Bunte Randen

E,F,G,L,M,O

Rosa Rinderfilet Rosini (US)

Sellerie Mousse Line, Blattspinat, Kartoffelgratin und Trüffeljus

A,F,G,L,M,O

Hospiz Clubsandwich

gebratene Hendlbrust, Tiroler Speck, Tomaten, Spiegelei

Salatherzen und Pommes Frites

A,C,F,G,L,M,O

Burger vom Hochlandrind (A)

Speck, geschmorte Zwiebel, Cheddar, BBQ Tomaten

Rosmarin-Parmesan-Trüffel-Fries

A,F,G,L,M,N,O

HAUPTGERICHTE – FISCH

Sanft gegarter Bachsaibling (A)

Pastinaken, Urkarotte und Petersilienmayonaise

A,C,D,G,L,M,O

Kross gebratenes Zanderfilet (A)

Beurre Blanc Lauch, Fregula Sarda und mini Paprika

A,C,D,F,G,L,M,O

Gebratener Wolfsbarsch (A)

Melanzani, Baby Artischocken und Kräuter Couscous

A,D,F,G,L,O

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Chateaubriand (400g)

Ofenkartoffeln mit Schnittlauchsauce & Kürbisgemüse

Sauce Hollandaise, Whiskyrahmsauce und Salatbowle

C,F,G,L,M,O

Tagesfisch auf Anfrage

Tagespreis

Legende Allergene:

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang der Lebensmittel-Informationsverordnung angeführten Allergene Stoffe zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.