

...Das Besondere,
was ich mir heute gönne...

Allgäu Menü

Kulinarische Einstimmung

Pikantes Tatar vom Allgäuer Weiderind
mit marinierten Wildkräutern

Allgäuer Käseschaumsuppe
mit Brezncroutons

Gesottener Tafelspitz
auf Kartoffel-Meerrettich-Creme
mit glacierten Ur-Karotten und Sellerieheu

Honig-Rosmarin-Parfait
auf Apfel-Vanille-Ragout und salziger Erde

Menüpreis	€ 49,00
mit Weinbegleitung	€ 69,00

Alle Gänge können gerne auch als Einzelportion bestellt werden.

...Die Vorspeise ein Muss...

Manufacture
Caviar- House „Prunier“
10 g - Kaviar
und
1 Glas Cremant de Loire
Paul Louis Dermond 0,1 l

€ 19,50

Consommé vom Allgäuer Weiderind
mit hausgemachten Maultaschen

€ 6,50

Bärlauch-Cremesuppe
mit Trüffelschaum und hausgemachtem Knäckebrot

€ 6,50

Gemischter Alpenkönig Salat in Feigensenfdressing
mit Bauernbrotroutons und gerösteten Saaten

€ 6,50

Gebratene Wildfanggarnelen im Kräutersud
mit geröstetem Brot

€ 16,50

...gefolgt von einem genussvollen Hauptgang...

**In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel
vom Allgäuer Milchkalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren**

€ 23,50

**Gebratene Maispoularde
auf Risoni, geschmorter Zucchini und Thymian-Wermut-Jus**

€ 26,50

**Gebratenes Filetsteak vom Allgäuer Weiderind
mit Selleriecreme, Portwein-Schalotten und Rosmarinkartoffeln**

€ 36,50

**Gebratenes Zanderfilet
mit Auberginen-Kaviar, Oliven-Gnocchi und Pernodschaum**

€ 28,50

**Hausgemachte Trüffel-Schlutzkrapfen
in Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen, Rauke,
getrockneten Tomaten und Allgäuer Parmesan**

€ 18,50

**Kartoffel-Frischkäsenocken
mit Bärlauch, Kirschtomaten und Allgäuer Parmesan**

€ 17,50

...Empfehlungen des Küchenchefs...

Chateau Briand
ab 2 Personen
mit Sauce Bernaise, Kalbsjus,
hausgemachten Dauphine-Kartoffeln,
getrüffeltem Blattspinat
und Wurzelgemüse

€ 42,50 pro Person

Zürcher Geschnetzeltes
vom Allgäuer Milchkalb
mit sautierten Egerlingen
und Kartoffelrösti

€ 27,50

„Das Leben ist zu kurz
für magere Küche und Diäten.
Solche Mahlzeiten sind
wie eine Oper ohne Orchester.“
-Paul Bocuse-

...bis hin zu einem spannenden Abschluss

Crème Brûlée mit Mangokompott und Vanilleeis

€ 12,50

Apfel-Strudel 2.0

€ 11,50

Café-Vario

Kleine Dessertvariation mit Espresso

€ 9,50

Affogato

€ 6,70

Sorbets von der Eismanufaktur Isny

Schwarze Johannisbeere, Zitrone, Holunderblüten,

Passionsfrucht oder Mango

servieren wir wahlweise mit Prosecco, Wodka oder Geist

je € 7,50 mit Alkohol

je € 3,50 ohne Alkohol

Hausgemachte Pralinen

verschiedene Sorten

€ 1,50 pro Stück

wählen Sie Ihre gewünschte Menge