

## ...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 hausgemachtem Kalbsbrätstrudel

€ 6,50

Gazpacho mit Paprika-Pimento  
und hausgemachtem Fettunta

€ 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 Perlhuhnbrust  
auf Trüffelcreme, glasierten Zuckererbsen und Portwein-Jus

€ 26,50

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

€ 34,50

Gebratenes Doradenfilet  
mit Tomaten-Paprika-Marmelade und Ricotta-Kartoffel-Nocken

€ 28,50

Hausgemachte Trüffel-Schlutzkrapfen  
in Pfifferlings Ragout, getrocknete Tomaten und Allgäuer Bergkäse

€ 18,50

## ...bis hin zu einem spannenden Abschluss

Crème Brûlée mit Mangokompott und Vanilleeis

€ 12,50

Erdbeer-Vanille-Parfait auf Rhabarberkompott

€ 11,50

Café-Vario

Hausgemachte Eisvariation mit Espresso

€ 9,50

Affogato

€ 6,50

Hausgemachte Sorbets

Schwarze Johannisbeere, Zitrone-Basilikum, Kokos  
oder Mango

servieren wir wahlweise mit Prosecco, Wodka oder Geist

je € 7,50 mit Alkohol

je € 2,50 ohne Alkohol

Hausgemachte Eisauswahl

*Tahiti-Vanille, Zartbitterschokolade, Erdnuss-Karamell,  
Erdbeer-Basilikum und Heidelbeer-Sauerrahm*

€ 2,50 pro Kugel

## ...Empfehlungen des Küchenchefs...

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

€ 42,50 pro Person

Filet Stroganoff  
vom Allgäuer Weiderind  
mit Pfifferlingen  
und Tagliarini

€ 28,50

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

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

## Alpenkönig Menü

Kulinarische Einstimmung

\*\*\*

Edelfischconsommé mit Safran,  
Fenchel, Sternanis und Karotte

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet auf Erbsencreme,  
hausgemachten Schupfnudeln,  
sautierten Pfifferlingen und Rosmarinjus

\*\*\*

Schokoladensoufflé mit Ananaskompott  
und Erdnuss-Karamell-Eis

Menüpreis	€ 47,00
mit Weinbegleitung	€ 67,00

Alle Gänge können gerne auch als Einzelportion bestellt werden.