

ESSEN

In bester Gesellschaft

Zwischen Regalen voller handverlesener Spezialitäten aus der Gegend lässt es sich gut genießen und stöbern.

Wir verwöhnen Sie mit ausgesucht regionaler Spezialitätenküche und heben den einen oder anderen Schatz aus unserem eigenen Käsekeller.

Tagesempfehlungen

Lassen Sie sich von der Empfehlung unseres Küchenmeisters Felix Groß überzeugen!

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten.

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Zupfsalat vom Vetterhof
mit marinierten Artischocken
Öl-Manufaktur Österle – Krumbach
Dornerhof – Sibratsgüll
Vetterhof - Lustenau | € 11,50

Tatar vom Kaninchen
mit Brioche, Radieschen & Staudensellerie
eigener Gemüsegarten
Hortus – Viktorsberg
Metzgerei Fetzer - Andelsbuch | € 16,00

Ceviche vom Bodensee Hecht
mit Spargel, Erdbeeren & Brunnenkresse-Eis
Pilz Lenz - Lanterach
Jodok Geser – Andelsbuch
Regula Bösch - Gaißau | € 15,50

Spinatknödel
mit Rhabarber & Alpensan
Käse Caspar - Dornbirn
Bäckerei Dorner - Sibratsgüll | € 14,00

SUPPEN

Bärlauch-Schaumsuppe
mit Flußkrebse
Forellenzucht Güfel - Meiningen | € 7,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle
Metzgerei Natter – Bersbuch
Bruggmühle – Egg | € 6,50

Wälder Käserahmsuppe
Sennerien der KäseStrasse | € 7,50

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
mit Salatteller
Metzgerei Fetzer – Andelsbuch
Metzgerei Natter – Bersbuch | € 27,00

Rinderfilet
mit gebratenem Gemüse & Kroketten
Metzgerei Schmuck – Sulzberg | € 37,00

Fisch des Tages
Claus Elmenreich – Egg
Regula Bösch – Gaißau
Jodok Geser – Andelsbuch | € 34,00

Ernele

