

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
Ziegerer | Marille
Öl-Manufaktur Österle – Krumbach
Dornerhof – Sibratsgfäll
Vetterhof – Lustenau

/ € 12,00

Gebeiztes Wildschwein
Rotkraut | Schafskäse
Martin Rhomberg - Dornbirn
Vetterhof – Lustenau

/ € 16,00

Geräucherter Waller
Apfel | Artischocke | Brioche
Regula Bösch - Bodensee
Bruggmühle - Egg

/ € 16,00

Maroni – Parmesan Teigtaschen
Kürbis | Nussbutter | Walnüsse
Pilz Lenz - Lauterach
Sennerei Sibratsgfäll
Harald Schobel - Hard

/ € 15,50

SUPPEN

Sellerie - Birnenschaumsuppe
Mit Radicchio
Vetterhof – Lustenau
Dornerhof - Sibratsgfäll

/ € 8,00

Flädlesuppe
Metzgerei Fetz – Andelsbuch
Bruggmühle - Egg

/ € 6,80

Wälder Käserahmsuppe
Sennereien der KäseStrasse

/ € 7,50

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Salatteller
Metzgerei Fetz – Andelsbuch
Metzgerei Moosmann – Bersbuch / € 31,00

Rinderfilet
Kartoffelkrapfen & Gemüse
Metzgerei Moosmann – Bersbuch
Metzgerei Schmuck - Sulzberg / € 39,00

Fisch des Tages
Claus Elmenreich – Egg
Regula Bösch – Gaißau
Jodok Geser – Andelsbuch / € 36,00

Ernele

