

Menü

Chefs choice

Geräucherter Stör
Brombeere | Cashew | Fenchel

Chicorée
Petersilie | Hühnerhaut | Kondensmilch
Cranberrys

Jakobsmuschel
Büffel Burrata | Grüner Spargel | Senf | Kerbel

Kalte Essenz vom Atlantik Hummer
Tomate | Maracuja

Tagliatelle
Fermentierter Kohlrabi | Walnussöl
Belper Knolle | Pfifferlinge

Stangensellerie | Johannisbeere
griechischer Joghurt

Filet vom Black Angus
Karotte | Pavé | Trüffel

Valrhona Caraibe 66%
Szechuan Pfeffer | Popcorn | Rum

Käse aus dem Humidor

155,00€

Bewegte Geschichte. Raffinierte Gerichte.

Willkommen in der „Wälder Stube 1840“.
Willkommen in unserem Gourmet-Restaurant!

Seit Erna Metzler Ende der 1980er Jahre die
Bregenzerwälder Gourmetküche mitbegründete,
„steht das Schiff für höchste Ansprüche in der
Küche“ (Gault Millau).

In der „Wälder Stube 1840“ bringen
Küchenchef Bernd Reimer, Sous Chef
Max Kricke und Stefanie Widmann beste
Zutaten mit feinem Handwerk und
kreativer Küche zusammen. Inspiriert
vom Bregenzerwald, verwurzelt in der
Region und verfeinert mit Innovation,
Leidenschaft und Ehrlichkeit.

Weinbegleitung

Kleine Weinbegleitung	(3 Gläser)	EUR	32,00
Mittlere Weinbegleitung	(4 Gläser)	EUR	46,00
Große Weinbegleitung	(5 Gläser)	EUR	54,00

DAS SCHIFF

★★★★



Aus dem Menü

Vorspeisen Trio

Geräucherter Stör
Brombeere | Cashew | Fenchel

Chicorée
Petersilie | Hühnerhaut | Kondensmilch
Cranberrys

Jakobsmuschel
Büffel Burrata | grüner Spargel | Senf | Kerbel
33,00€

Suppe & Zwischendurch

Kalte Essenz vom Atlantik Hummer
Tomate | Maracuja | Sherry 16,00€

Tagliatelle
Fermentierter Kohlrabi | Walnuss Öl
Belper Knolle | Pfifferlinge 17,00€

Sorbet vom Stangensellerie
Johannisbeere | griechischer Joghurt 9,00€

Hauptspeisen

Filet vom Black Angus
Karotte | Pavé | Trüffel 58,00€

Fisch des Tages 49,00€

Tagliatelle
Fermentierter Kohlrabi | Walnuss Öl
Belper Knolle | Pfifferlinge 24,00€

Dessert

Valrhona Caraibe 66%
Szechuan Pfeffer | Popcorn | Rum 22,00€

Käse aus dem Humidor 22,00€
Frankreich | Schweiz | Bregenzerwald zur individual Zusammenstellung

Ihre Auswahl versteht sich inklusive Gedeck
Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten