



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Kretzer | Seeforelle | Zander
gebeizt | Erdbeer Gazpacho

15

Luftgetrockneter Lammschinken
Frühlingskräutersalat | Maracujadressing

16

Fermentierter Spargel | Radieschen
Tomaten-Ricottacreme | Rucola
geröstetes Pane Maggiore

16

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Spinat-Topfenknödel
Kirschtomaten | Spargelragout | Pecorino

15

Linguini "Lago di Constanza"
Süßwasser- und Meeresfische | Meeresfrüchte
Stangensellerie | Oliven

17

Limonen-Chilihähnchen
Mango | Zuckererbsenschoten | Basmatireis

16



HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon
Bärlauch Dinkelflädle
7

Kohlrabicremesuppe
Melissen-Kressekrapfen
8

KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
feinwürziges Joghurtdressing
7

Bunte Blattsalate
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing
7

Bunter Frühlingsalat
Himbeerdressing | Spargel | Rucola | Sprossen
rosa gegrillte Flanksteakstreifen | Bärlauchbutter
19

Salat "Kretzergrund"
knackige Blattsalate | Zitronen-Verbenendressing
Seefische im Buchenholz geräuchert
17



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Zanderfilet | Radieschenblattsauce
Frühlingsgemüse | Buchweizenrisotto
26

Forellenfilet | Liebstöckel-Zitronenbutter
Ratatouille | neue Kartoffeln
25

Heilbuttfilet | Kaisergranat | Tomaten-Kokossauce
grüner Spargel | Tagliatelle
27

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions | Pistazienkruste
Rieslingsauce | junges Gemüse | Spätzle
23

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
25

Rumpsteak vom Dry Aged Beef | mediterranes Relish
Zucchini-gemüse | Frühlingskräuterscones
27



S Ü S S E L E C K E R E I E N U N D G A U M E N F R E U D E N

Mousse von weisser Callebautschokolade
Rhabarber-Minzgelee

10

Erdbeermuffin | Bastani Sonati

10

Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien

9

Vorarlberger und Tiroler Käsespezialitäten
Trauben | Nüsse

12

D A S K L E I N E E I N M A L E I N S Z U R S P E I S E K A R T E

Pane Maggiore... 80% dunkles Weizenmehl, sog. Ruchmehl, und 20% Roggenmehl. So lautet das Grundrezept eines besonders haltbaren Brotes aus dem Tessiner Maggiatal. Das Brot wird anschließend noch mit einem Sauerteiganteil und einer besonderen Gewürzmischung verfeinert.

Relish... ist eine englische Würzsoße aus Obst oder Gemüse, die sich durch einen scharfen und säuerlichen Geschmack auszeichnet. Das Obst und Gemüse bleibt dabei meist ein wenig stückig. Relishes basieren ursprünglich auf den Rezepten von Soßen der indischen Küche und sind, ebenso wie die heute sehr beliebten Currys, typisch für die kolonial geprägte Küche Englands.

Bastani Sonati bedeutet wörtlich übersetzt "traditionelles Eis" und ist ein persisches Safraneis, das aus Milch, Eiern, Zucker, Rosenwasser, Safran, Vanille und Pistazien hergestellt wird.

Callebaut... wurde 1850 von Eugen Callebaut als Brauerei im belgischen Wieze gegründet. Sein Enkel Octaaf Callebaut begann dann 1911 mit der Herstellung von Kuvertüre. Callebaut ist heute ein bedeutender Hersteller von Schokolade für Chocolatiers auf der ganzen Welt.



Sämtliche Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer