



## KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Cremige Burrata  
lauwarme Balsamicotomaten | Pinienkerne | Rucola

16

Mousse von der geräucherten Seeforelle  
grüner Spargel | Honigblütenvinaigrette

17

Tafelspitzsülze | Himbeeraspik  
Frühlingskräutersalat

17

## KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat | feinwürziges Joghurtdressing

7

Bunte Blattsalate | Balsamico-Olivenöldressing

7

Bunter Frühlingssalat  
Erdbeer-Rhabarberdressing | Spargel | Rucola  
Lindauer Kresse | gebackenes bayerisches Landhähnchen

19

Salat "Kretzergrund"  
Limonendressing | Seefische über Buchenholz geräuchert

19



## HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon  
gebackene Frühlingskräuternockerl

8

Mangoldcremesuppe | Wildblütenstängelle

9

## WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Bärlauch-Haferpfannkuchen  
Kirschtomaten | Spargel | Stangensellerie | Safransauce

als Vorspeise 17    als Hauptgang 23

Chili con pesce  
Würzig scharfer Fischeintopf | Bohnen | Mais  
Chorizo | Himalaya Basmatireis

19

Toskanisches Lammragout | Salzzitronengremolata  
cremige Polenta | Grana Padano

19



## SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Zanderfilet | Kresseschaumsauce  
Frühlingsgemüse | Rucolakartoffeln

28

Lachsforellenfilet | Rieslingsschaumsauce  
gegrillte Zucchini | Tomaten-Safranarancini

26

Doradenfilet | Riesengarnele  
Zitonengrassauce | Ratatouille | Tagliatelle

28

## TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions | Rucolakruste  
Frischkäsesauce | Frühlingsgemüse | Spätzle

25

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

27

Rumpsteak vom Dry Aged Beef  
Bärlauch-Szechuanpfefferbutter | grüner Spargel  
junge Kartoffeln

29



## SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Mousse von dunkler Callebautschokolade   Erdbeer-Limonenkompott	10
Rhabarber-Mandelparfait   Mangosauce	11
Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien	10
Vorarlberger Käsespezialitäten   Trauben   Nüsse	14

## DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

**Gremolata**...ist eine Kräuter-Würzmischung der lombardischen Küche und wird kalt zu Fleisch- aber auch Fischgerichten serviert. Die klassische Zutaten sind Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch. Je nach Rezept werden aber auch oft andere Kräuter, Orangenschale, Sardellen oder wie in unserem Fall Salzzitronen hinzugefügt.

**Arancini**...sind frittierte und gefüllte Reisbällchen. In der traditionellen sizilianischen Küche waren Arancini ursprünglich ein Resteessen, um übrig gebliebenes Risotto vom Vortag weiter zu verwenden.

**Szechuanpfeffer**... ist ein pikant schmeckendes Gewürz, welches aber gar nicht mit Pfeffer, sondern mit Zitruspflanzen verwandt ist. Charakteristisch ist der zitronige, prickelnde Geschmack. Szechuanpfeffer wird fälschlicherweise oft als scharf bezeichnet. Dies rührt aber vor allem daher, dass er häufig in Gerichten mit viel Chili verwendet 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 einer der bedeutendsten Hersteller von Schokolade für Chocolatiers auf der ganzen Welt.