



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Galantine vom Saibling
herbstlicher Gemüsesalat | Paprika Aioli

17

Heiß geräuchertes Barbarie Entenbrustfilet
Feldsalat | Cranberryydressing | Bratapfelkonfitüre

17

Crème brûlée vom Pecorino
Feigen | Datteln | Marillen-Balsamicochutney

16

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Rotes Gemüsecurry
Kokos | Cashewnüsse | Jasminreis
als Vorspeise 16 als Hauptgang 22

Miesmuscheln
Weißweinsud | Gemüsebrunoise | Röstbrot

16

Rehragout | Orangen-Honigsauce
Maroni | Rosenkohl | Pinien | Riebel-Serviettenknödel

18

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon
Brätstrudel | Wurzelgemüse
8

Kartoffel-Lauchcremesuppe
gebackene Butternuss Kürbisteigtasche
10

KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
feinwürziges Joghurtdressing
7

Bunte Blattsalate
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing
7

Bunter Herbstsalat
Kürbiskernöldressing | Rucola | Sprossen
gebratene Putenbruststreifen
19

Salat „Kretzergrund“
knackige Blattsalate | Holzapfeldressing
Seefische im Buchenholz geräuchert
19

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Zanderfilet | Kapern-Limettenbutter
Kürbiskraut | Salzkartoffeln
28

Weißes Welsfilet | Teriyakisauce
Gegrillter Pak Choi | Tagliatelle
27

Kabeljaufilet | Coppa | Meerrettichsauce
Rote Bete | grünes Graupenrisotto
28

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Medaillons vom oberschwäbischen Landschwein
Brotkruste | Rahmsauce | Herbstgemüse | Spätzle
26

Mailänder Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Tomatenlinguini | schwarze Oliven
29

Dry aged Rumpsteak | Chimichurri
Succotash | Smashed Potatoes
30

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Mousse von der Vollmilchschokolade Gewürzbirne	10
Eisparfaitörtchen Malaga Zimtzwetschgen	11
Café Gourmand – Ein Espresso mit kleinen Leckereien	10
Vorarlberger Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	14

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Galantine...im Gegensatz zu Pasteten, bei denen ein Teigmantel den Inhalt "schützt", umhüllt bei Galantinen Fleisch oder Fisch die innenliegende Farce. Die Galantine wird eingerollt schonend im Wasserbad gegart und anschließend klassischerweise als kalte Vorspeise serviert.

Riebel...ist ein einfaches Maisgericht aus dem Vorarlberger und St. Galler Rheintal, der Grenzregion zwischen Österreich, Liechtenstein und der Schweiz. Es war bis in die 1960er Jahre hauptsächlich eine Arme-Leute-Essen bzw. eine Mahlzeit von bäuerlichen Familien. Gegessen wurde Riebel vor allem zum Frühstück.

Das **Mailänder Schnitzel** unterscheidet sich vom klassischen Wiener Schnitzel lediglich dadurch, dass der Panade Parmesan untergemischt wird.

Chimichurri...ist eine argentinische grüne Sauce, die bei keinem Asado fehlen darf. Zu den Hauptzutaten gehören Koriander, Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer, Knoblauch, getrocknete Peperoni, Salz und schwarzer Pfeffer. Diese werden dann mit Öl und Essig vermischt bis die Sauce eine pestoähnliche Konsistenz erhält.

Succotash...ist ein amerikanisches Gericht, das hauptsächlich aus Bohnen und Mais besteht. Diese Art von Essenzubereitung, vergleichbar mit einem deutschen Eintopf, verbreitete sich während der Weltwirtschaftskrise der 1930er Jahre notgedrungen in den gesamten USA.