

## Vorweg

**BROT AUSWAHL**  
Pan Cristal und Sylter  
Sauerteigbrot mit Salzbutte

## VOM LAND

**BEEF TATAR**  
**CHARCUTERIE TELLER**  
**ENTEN RILLETES**  
**VITELLO TONNATO POLPETTE**  
**KNOCHENMARK**  
**ALPEN BAO**  
☑ **GEGRILLTER WIRSING**

## VOM MEER

**½ DUTZEND AUSTERN**  
**RIESEN GARNELEN COCKTAIL**  
**ALBACOR TUNA TATAKI**  
**3 BBQ AUSTERN**  
**CHILI LOBSTER ROLL**

## Suppen

**FRITTATENSUPPE**  
**FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE**  
**STEINBUTT**  
**BOUILLABAISSE**

## Salate

☑ **G'SPUSI SALAT**  
Salz geröstete Rote Bete, Feta, Ei, eingelegte Oliven, Kapern, gemischte Kräuter, Focaccia Crouton, Zitronen-Harissa Vinaigrette  
  
☑ **BIRNEN ENDIVIEN SALAT**  
Endivie, Birne, karamellisierte Walnuss, Gorgonzola Dolce & Dattel-Walnuss Vinaigrette



## Hauptgänge

☑ **ROTE BETE RISOTTO** mit Gorgonzola crème  
**SPORJA LORDA** Scarmorza-Käse gefüllte Pasta, Radicchio, knuspriger Guanciale  
  
**“SMASHBURGER”** mit Käse und Pommes  
  
**ATTERSEERWÜRSTL** mit Nussbutter und Kartoffelpüree  
  
**WIENER SCHNITZEL** mit Petersilienkartoffeln  
  
**TAFELSPITZ**  
Cremespinat, Bratkartoffeln, Apfel-Kren, Schnittlauchsoße  
  
☑ **TAGLIOLINI** in Champagnerbutter  
  
*mit Kaviar*  
*mit Trüffel*  
  
☑ **VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE**  
Schichten aus Bergkäse und Spätzle, Butter und knusprigen Zwiebeln

## Zum Teilen

**DAILY CATCH**  
**M.P.**

### GESCHMORTE KALBSSTELZE

7 Std. geschmortes Kalb  
am Knochen

### KAISERHENDL

Ganzes Hendl, gefüllt mit Foie Gras-  
Perigord Trüffel-Brioche

**auf Vorbestellung**

## Dessert

**KAISERSCHMARR'N** mit Zwetschgen-röster, Apfelmus, Rosinen, Staubzucker

**SCHOKOLADEN MOUSSE**

**PÂTE À CHOUX** mit Haselnuss und Sauer Kirschen

**LAVENDEL CRÈME BRÛLÉE**

**GESCHLAGENES ZITRONENSORBET**  
Zitrone, Sparkling Wein

**EISAUSWAHL**

## Moules Frites

**MOULES CLASSIQUE**  
Weisswein, Knoblauch, Butter, Petersilie

**MOULES LECH**  
Weißbier, Chili, Knoblauch, Butter, Kräuter

## Vom Grill

**RINDER ENTRECÔTE** 300g

**RINDERFILET** 250g

**TOMAHAWK** für 2 Pers.  
ca. 1200g

**WAGYU STEAK** pro 100g

**TUNA STEAK** 160g

## Beilagen

**Wilder Brokkoli**  
**Cremespinat**  
**Kartoffelpüree**  
**Gurken-Yogurt Salat**  
**Pommes Frites**  
**Rösti**  
**(+ Kaviar )**  
**Gemischter Salat**  
**Polenta Schnitte**

## Saucen

**Bearnaise**  
**Pfeffersauce**  
**Cafe de Paris Butter**  
**Kräuterbutter**  
**Cremige Pilzsoße**  
**Roter Chimichurri**  
**Grüner Chimichurri**

Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.  
Bei Fragen zu Allergien und  
Unverträglichkeiten informieren  
Sie bitte unser geschultes Service  
Personal

☑ Vegetarisch oder als  
Vegetarische Variante  
möglich