

Vorweg

BROT

tägliche Auswahl von
Sauerteigbrot mit
Salzbutter

p.P. 7

VOM LAND

BEEF TATAR	29
BÜNDNERFLEISCH	10
PIKANTE HIRSCHWURST	10
VITELLO TONNATO	21
POLPETTE	
KNOCHENMARK	21
JAMON & CHIPS	21
GEGRILLTER	
Y KRÄUTERSEITLING	23

VOM MEER

½ DUTZEND AUSTERN	29
CREVETTEN COCKTAIL	23
LACHS RILLETTES	19
3 BBQ AUSTERN	26
“CHILI LOBSTER”	36

SEAFOOD TOWER

6 Austern, 6 Garnelen,
Lachs Rillettes, 2 Uni,
Bouchon Muscheln,
halber Hummer,
30g Kaviar
175

Suppen

FRITTATENSUPPE	12
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
FISCHEINTOPF	21

Salate

Y G'SPUSI SALAT	23
Salz geröstete rote Bete, Feta, Ei, eingelegte Oliven, Kapern, gemischte Kräuter, Focaccia Crouton, cremige Zitronen-Harissa Vinegrette	
Y BIRNEN ENDIVIEN SALAT	19
Endivie, Birne, karamellisierte Walnuss, Gorgonzola Dolce & Weißwein Vinegrette	



Hauptgänge

WIENER SCHNITZEL mit Petersilienkartoffeln	37
SPORJA LORDA Käse Cappelletti, Radicchio, knuspriges Guanciale	33
CHEESEBURGER	32
ATTERSEERWÜRSTL mit Nussbutter und Kartoffelpüree	28
TAFELSPITZ	
Rindfleisch, Cremespinat, Bratkartoffeln, Apfel-Kren Soße, Schnittlauchsoße	39
TAGLIOLINI in Champagnerbutter	32
Y mit Kaviar	+ 35
Y mit Trüffel	+ 30
CAPUNS Speckknödel mit Mangold und cremiger Pilzsoße	28
Y VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE	
Y Schichten aus Bergkäse-Spätzle, Butter und knusprigen Zwiebeln	26

Steaks

RINDER ENTRECÔTE 300G	39
RINDERFILET 250g	44
Tomahawk ca. 1200g (FÜR ZWEI)	175

Moules Frites

MOULES CLASSIQUE	28
Weisswein, Knoblauch, Butter, Kräuter	
MOULES LECH	32
Weißbier, Chili, Knoblauch, Butter, Petersilie	

Zum Teilen

KÄSEFONDUE

Emmentaler-Gruyere, Brot, eingelegtes
Gemüse, Apfel, Kirschschnaps
p.P. 55
mit Trüffel + 50

GESCHMORTE LAMMSTELZE

7 Std. geschmorte Lamm mit würtzel
Gemüse und Spätzle
p.P. 38

KAISERHENDL

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

185

Dessert

KAISERSCHMARR’N	22
Zwetschgenröster, Apfelmus, Rosinen, Staubzucker	
KARAMELL-APFEL-WALNUSS TORTE	15
Apfel, Sauerrahm, Walnuss Streusel	
MOHNKUCHEN	18
Weiße Schokolade, Mohn, Mandel	
GESCHLAGENES ZITRONENSORBET	25
Zitrone, Mandarine, Champagner	
KÄSETELLER	29
18M Comte, Brillat-Savarin, Gorgonzola Dolce	
EISAUSWAHL	6/ Kugel

Beilagen

Wilder Brokkoli	
Cremespinat	
Rotkraut	
Kartoffelpüree	
Gurken-Yogurt Salat	
Pommes Frites	
Hasselback Kartoffeln	
(+ Kaviar 30)	
Gemischter Salat	8

Saucen

Bearnaise	
Pfeffersauce	
Cafe de Paris Butter	
Kräuterbutter	
cremige Pilzsoße	
Chimichurri	5

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

Y Vegetarisch oder als
Vegetarische Variante möglich
p.P = Preis pro Person