



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	
KRÄUTERSEITLING	23

VOM MEER

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

SEAFOOD TOWER

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

Suppen

FRITTATENSUPPE	12
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
FISCHEINTOPF	21

Salate

G'SPUSI SALAT	23
Salz geröstete rote Bete, Feta, Ei, eingelegte Oliven, Kapern, gemischte Kräuter, Focaccia Crouton, cremige Zitronen-Harissa Vinegrette	
BIRNEN ENDIVIEN SALAT	19
Endivie, Birne, karamellierte 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
mit Kaviar	+ 35
mit Trüffel	+ 30
CAPUNS Speckknödel mit Mangold und cremiger Pilzsoße	28
VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE Schichten aus Bergkäse-Spätzle, Butter und knusprigen Zwiebeln	26

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

Steaks

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

Moules Frites

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

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

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