

# Alpine Küche

08. JANUAR BIS 07. FEBRUAR

## VORSPEISEN

- Kohlrabi-Carpaccio mit Kräuterpesto,  
Pinie und Holunderbeeren (E, F, H, L, M, O) (vegan) € 16,90
- Brotzeit „Elements“ - Wildschinken, Lachsforelle, Kaminwurzeln,  
Tafelspitz und Rettich (A, D, F, G, H, M, O) € 17,90

## SUPPEN

- Pastinaken-Kraftbrühe mit Flädle und Backerbsen (A, F, L, O) (vegan) € 9,50
- Käsecremesuppe mit Speckbrot (A, F, G, O) € 9,50

## ZWISCHENGÄNGE

- Rösti mit Pilzrahmsoße, Wiesenkräuter und Joghurt (F, H, L, O) (vegan) € 20,80
- Schlutzkrapfen mit Salbeibutter und Granola (A, F, H, L, N, O) (vegan) € 21,90
- Knödelvariation mit Spinat, roter Bete und Käse (A, C, G, O) € 22,80

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

## HAUPTGÄNGE

Cordon bleu vom Maishähnchen mit gebratenem Romana, Mayonnaise und Wildkräutern (A, C, F, G, H, M, O)	€ 30,80
Gebratene Kalbsleber mit Sauerkirsche, sautierten Egerlingen und Topinambur (G, H, O)	€ 31,90
Gebratenes Roastbeef mit Rotweinsauce, Meerrettich, Möhre und Bratkartoffeln (G, H, M, O)	€ 35,90
Gegrillter Saibling mit Kurkumaschaum, Chicorée und Sellerie (D, F, G, H, L, O)	€ 31,80
Gegrillter Stör mit Fischsoße, Lauch, Erbsen und Steckrübe (D, F, G, H, M, O)	€ 32,90

## DESSERT

Pochierte Birne mit Zitroneis, Nussbutter und Nougat (A, C, G, H, M, N, O)	€ 12,80
Blaubeerknöderl mit weißem Schokoladen Parfait und Balsamico (A, F, H, O) (vegan)	€ 15,60
Walnuss-Tarte mit Champagnermousse und Preiselbeeren (A, C, G, H, O)	€ 15,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, M, N, O)	€ 17,50

# Feinschmecker-Menü

Brotzeit „Elements“ - Wildschinken, Lachsforelle,  
Kaminwurzeln, Tafelspitz, Rettich (A, D, F, G, H, M, O)

\*\*\*

Käsecremesuppe  
mit Speckbrot (A, F, G, O)

\*\*\*

Knödelvariation mit Spinat,  
roter Bete und Käse (A, C, G, O)

\*\*\*

Grüne Traube mit Muskateller  
(A, O)

\*\*\*

Gebratenes Roastbeef mit Rotweinsauce,  
Meerrettich, Möhre und Bratkartoffeln (G, H, M, O)

oder

Gegrillter Stör mit Fischsauce, Lauch,  
Erbse und Steckrübe (D, F, G, H, M, O)

\*\*\*

Walnuss-Tarte mit Champagnermousse  
und Preiselbeeren (A, C, G, H, O)

---

Menü € 93,00

# Veganes Menü

Kohlrabi-Carpaccio mit Kräuterpesto,  
Pinie und Holunderbeeren (E, F, H, L, M, O)

\*\*\*

Pastinaken-Kraftbrühe  
mit Flädle und Backerbsen (A, F, L, O)

\*\*\*

Schlutzkrapfen mit Salbeibutter  
und Granola (A, F, H, L, N, O)

\*\*\*

Alpenkräuter-Sorbet (A)

\*\*\*

Rösti mit Pilzrahmsoße,  
Wiesenkräuter und Joghurt (F, H, L, O)

\*\*\*

Blaubeerknödel mit weißem Schokoladen Parfait  
und Balsamico (A, F, H, O)

---

Menü € 79,00