



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Ziegenkäse | steirischer Vulkanoschinken
Rucola | Pinien | Beeren | Ahornsirup

16

Asiatisch gebeizte Seeforelle
Sojasauce | Avocado-Melonensalat

17

Geräuchertes Roastbeef | geröstetes Kressbronner Bauernbrot
Radieschen | Grana Padano | Sommerkräuter | Feigen

17

KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat | feinwürziges Joghurtdressing

7

Bunte Blattsalate | Balsamico-Olivenöldressing

7

Bunter Sommersalat
Mangodressing | Lindauer Kresse
Putenbruststreifen | gerösteter Sesam

19

Salat „Kretzergrund“
knackige Blattsalate | schwarzes Johannisbeerdressing
Seefische im Buchenholz geräuchert

19



HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon
Bregenzerwälder Käsflädle

8

Tomaten-Kokoscremesuppe
Mango | Riesengarnele

11

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Mediterrane Gemüseröllchen
Zitronenpfeffer | Vermouth Nage | Linguini

als Vorspeise 17 als Hauptgang 23

Seeteufelmedaillon | Jakobsmuschel
Capocollo | gegrillte Honigmelone

19

Pot au feu von der Maispoularde
Zitrusfrüchtesauce | Sommergemüse | roter Jasminreis

18



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Zanderfilet | Blattspinatsauce
Pfifferlinge | Risotto

28

Saiblingsfilet | rote Paprikarahmsauce
Erbsen | Minze | Bandnudeln

26

Wolfsbarschfilet | Jungzwiebelsauce
geschmorte Aubergine | Polenta

28

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Medaillons vom schwäbischen Landschwein
Pilzrahmsauce | Lauch | Spätzle

25

Schnitzel "Holstein" vom Milchkalbsrücken
Spiegelei | Sardellen | Kapern | Salzkartoffeln

29

Rumpsteak vom Dry Aged Beef | Salsa Criolla
wilder Brokkoli | Räucherbutter-Kartoffelpüree

29



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Weißes Tonkabohnen-Schokoladenmousse eingelegte Sauerkirschen	10
Nektarinenparfait Vanille-Heidelbeerkonfit	11
Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien	10
Vorarlberger Käsespezialitäten Trauben Nüsse	14

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Vermouth Nage... ist eine klassische Sauce der französischen Küche. Es wird ein Fond aus Weißwein, oder wie in unserem Fall aus dem trockenen Wermut Noilly Prat, Gemüse und Kräutern zubereitet in dem dann Meeresfrüchte, Fische oder Fleisch gegart werden. Anschließend wird der Fond reduziert und mit Butter oder Sahne verfeinert.

Capocollo... ist eine gereifte italienische Wurst und wird nach einem uralten Rezept hergestellt. Ein Schweinenacken reift ca. 14 Tage in einer Salzlake, wird anschließend gewässert und mindestens drei Monate in luftigen Kellern gelagert. Der Capocollo hat wegen seiner auf Paprika basierenden Gewürze eine rote bis intensiv rote Färbung und ähnelt stark der Coppa.

Salsa Criolla... ist eine kalte pikante Soße der südamerikanischen Küche und besteht aus fein geschnittenen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Olivenöl und Essig. Je nach Region werden noch Kräuter und Gewürze hinzugefügt. Sie kann zum Tunken oder zum Würzen verwendet werden und ist insbesondere bei Grillgerichten oder Street Food sehr beliebt.

Pot-au-feu... der "Topf auf dem Feuer" ist ursprünglich ein Eintopf der französischen Küche, meist bestehend aus Rindfleisch, Kräutern und Gemüse. Der Eintopf wird klassischerweise in zwei Gängen serviert: Zunächst wird die Brühe aufgetischt, anschließend das Fleisch und das Gemüse mit Vinaigrette oder Senf. Unsere Variante ist hingegen eine leichte, sommerliche Geflügelvariante.