

WINTER

Sektcocktail ▫ Hollunderblüte ▫ Limone ▫ Minze		10
« TRESOR » Crémant de Loire ▫ Maison Bouvet Ladubay ▫ brut rosé	0,1 l	9
Champagne Laurent Perrier ▫ La Cuvée ▫ brut	Flasche 0,375 l	44
White Port ▫ Manzanilla Sherry ▫ Madeira		6
Graham's white Port N°5 ▫ Limone ▫ Minze ▫ Tonic		12
Pomme-Pure ▫ Cuvée Keller ▫ Apfeligut Neunthausen ▫ alkoholfrei		7
Sanbitter & Orange ▫ alkoholfrei		9

MENÜ TRADITION

Feldsalat ▫ Speck ▫ Kracherle
Trockenfrüchtevinaigrette ▫ Nusspesto

Honigentenbrust ▫ Burgundersoße
Zimtäpfel ▫ Rotkraut ▫ Kartoffelpüree

Süpple von Zitrusfrüchten
Topfen-Vanillemus ▫ Mandarinsorbet ▫ Mandelkrokant

67€

MENÜ VEGETARISCH

Ziegenfrischkäse ▫ Thymianhonig
marinierte Feigen ▫ Cashews ▫ Feldsalat

Asiatisch marinierte Gemüsespaghettini
Mango ▫ Kokossoße

Karamalisierte Panna-Cotta ▫ weiße Schokolade
Mocca ▫ Ananas ▫ Himbeersorbet

67 €

SCHLEGELHOFMENÜ

Wachtelbrüstchen ▫ Steinpilzlinsen ▫ Kartoffelmousseline

Atlantik Seeteufelmedaillon ▫ Rote Beete ▫ Kapern ▫ braune Butternvinaigrette

Rehrücken ▫ Teriyakijus ▫ grüne Gemüse ▫ Pfefferbirne ▫ Schnupfnudeln

Karamalisierte Panna-Cotta von weißer Schokolade und Mocca ▫ Ananas ▫ Himbeersorbet

98 €

WEINEMPFEHLUNG

2022 AIGI *** ▫ Weissburgunder & Chardonnay ▫ trocken
Weingut Martin Frey ▫ Denzlingen

1/8l 7,50 € Flasche 0,75l 42 €

2022 Barbera d'Alba
Mauro Veglio ▫ La Morra

1/8l 7,50 € Flasche 0,75l 42 €

VORSPEISEN	€
Feldsalat ▫ Speck ▫ Kracherle ▫ Trockenfrüchtevinaigrette ▫ Nusspesto	15
Atlantik Seeteufelmedaillon ▫ Rote Beete ▫ Kapern ▫ braune Butternvinaigrette	26
Wachtelbrüstchen ▫ Steinpilzlinsen ▫ Kartoffelmousseline	26
Ziegenfrischkäse ▫ Thymianhonig ▫ marinierte Feigen ▫ Cashews ▫ Feldsalat	22

SUPPEN

Kartoffelrahmsüpple	9
Bregenzerwälder Bergkäse Süpple ▫ gerösteter Grieß ▫ Bergkäsecostini	13
Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen ▫ Gamba	17

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderschulter ▫ Burgundersoße ▫ Wintergemüse ▫ Butterknöpfe	36
Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle ▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes	klein 25 33
Rostbraten vom Black Angus Entrecôte ▫ Zwiebeln in Burgunder geschmort ▫ Gemüsecaissoulet ▫ Bratkartoffeln	42
Rehrücken ▫ Teriyakijus ▫ grüne Gemüse ▫ Pfefferbirne ▫ Schnupfnudeln	49
Asiatisch marinierte Gemüsespaghettini ▫ Mango ▫ Kokossoße	36
▫ dazu gebratene Black Tiger Riesengarnelen ▫	+ 16
▫ unsere mündliche Tagesempfehlung ▫	

DESSERT

Karamalisierte Panna-Cotta von weißer Schokolade und Mocca ▫ Ananas ▫ Himbeersorbet	17
Süpple von Zitrusfrüchten ▫ Topfen-Vanillemus ▫ Mandarinensorbet ▫ Mandelkrokant	17
Vanilleeis ▫ Kürbiskernkrokant ▫ Kürbiskernöl	14
Fragen Sie nach unserem hausgemachten Eis und Sorbets	Kugel 4
Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Szechuan Pfeffer ▫ Salzmandeln	17
Eine Auswahl von Schnäpsen und Grappas finden Sie an der Theke	

Liebe Gäste, unser separater Allergie Ordner gibt Ihnen Auskunft über die in Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
Gerne auch in einem persönlichen Gespräch mit einem unserer qualifizierten Köche.