

WINTER

	€
Sektcocktail □ hausgemachter Holundersirup □ Cremant brut	10
Graham's white Port №5 □ Limone □ Minze □ Tonic	12
Crémant de Loire □ Maison Bouvet Ladubay □ Tresor □ brut rosé	0,1 l 10
Champagne Laurent Perrier □ La Cuvée □ brut	Flasche 0,375 l 46
Pomme-Pure □ Cuvée Keller □ Apfelgut Neunthausen □ alkoholfrei	8
Sanbitter □ Orange □ alkoholfrei	9

MENÜ

Winterliche Blattsalate □ Trockenfrüchtevinaigrette □ Nusspesto □ Speck □ Crûtons
□
Rehragout □ Pfeffer-Birnen □ Kräuterrahmpilze □ Wirsingknöpfe
□
Warmes Schokoladenküchle □ Zwetschgenröster □ Mandelsoße □ Zibärtlesorbet

64 €

MENÜ VEGETARISCH

Gratinierter Ziegenfrischkäse □ marinierte Feigen □ Thymianhonig □ Blattsalate
□
Asiatisch marinierter Gemüse aus dem Wok □ Kokossoße □ Mango □ Basmatireis mit Nüssen
□
Süpple von Zitrusfrüchten □ Quark-Vanillemus □ Blutorangensorbet

68 €

SCHLEGELHOFMENÜ

Gebratene Wachtelbrüstchen □ kleine schwarze Berglinsen □ Selleriepüree □ Trüffeljus
□
Arktischer Saibling □ Safran-Fenchelaromaten □ junger Lauch □ Cashews
□
Lammcarré □ Ratatouillejus □ grüne Gemüse □ Gnocchi
□
Warmes Schokoladenküchle □ Zwetschgenröster □ Mandelsoße □ Zibärtlesorbet

99 €

VORSPEISEN

		€
Winterliche Blattsalate	▫ Trockenfrüchtevinaigrette ▫ Nusspesto ▫ Speck ▫ Crûtons	15
Arktischer Saibling	▫ Safran-Fenchelaromaten ▫ junger Lauch ▫ Cashews	26
Gebratene Wachtelbrüstchen	▫ kleine schwarze Berglinsen ▫ Selleriepüree ▫ Trüffeljus	28
Gratinierter Ziegenfrischkäse	▫ marinierte Feigen ▫ Thymianhonig ▫ Blattsalate	22

SUPPEN

Rahmsüpple von geröstetem Gries	▫ Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Bergkäsecrostini	13
Krustentiersuppe	▫ Thaïaromen ▫ Wasserkastanien ▫ Gamba	18

HAUPTGERICHTE

Rehragout	▫ Pfeffer-Birnen ▫ Kräuterrahmpilze ▫ Wirsingknöpfle	39
Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle	▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes	klein 26
Lammcarré	▫ Ratatouillejus ▫ grüne Gemüse ▫ Gnocchi	48
Rostbraten	▫ Schlegelhofart ▫ Zwiebeln in Burgunder geschmort ▫ Wurzelgemüse ▫ Bratkartoffeln	42
Asiatisch mariniertes Gemüse aus dem Wok	▫ Kokossoße ▫ Mango ▫ Basmatireis mit Nüssen	36
Dazu gebratene Black Tiger Riesengarnelen		+ 16
▫ Unsere mündliche Tagesempfehlung		

DESSERT

Süpple von Zitrusfrüchten	▫ Quark-Vanillemus ▫ Blutorangensorbet	17
Warmes Schokoladenküchle	▫ Zwetschgenröster ▫ Mandelsoße ▫ Zibärtlesorbet	17
Vanilleeis	▫ Kürbiskernkrokant ▫ Kürbiskernöl	12
Dreierlei Sorbet	▫ exotischer Früchtekompott	15

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.