



Menü des Tages

Mittag, 15. April 2025

Strauchtomate-Büffelmozzarella
in Balsamico, Parmaschinken
und Anti Pasti 14

Artischocken-Cremesuppe
mit Meerrettich-Croustini und Schnittlauch 12

Allgäuer Kalbsrahm-Gulasch
mit sautierten Champignons, Rosmarin
und kleine Semmelknödel mit Schmelze 32

€ 69,--*

oder

Lasagne vom Blattspinat und Seehecht
mit Sauce Bechamel und Parmesan gratiniert
und kleiner bunter Salatteller 29

€ 66,--*

oder

Brustfilet vom Landhähnchen
mit Brokkoli und Gouda gefüllt, Sherryjus
und Herzogin-Kartoffeln mit Wasabisprossen 29

€ 66,--*

oder

Asiatisches Wokgemüse
mit süßer Chilisaucе mit Ananas, Mango
im Basmati Duftreisring 28

€ 65,--*

Rhabarber-Mascarpone im Glas
mit Löffelbiskuit
und parfümierte Erdbeeren 15

oder

Gebackene Grießschnitte
mit Zimt-Zucker, Apfelmus
und Walnusseiscreme 15

* Menüpreise

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.



Menü des Tages

Abend, 15. April 2025

Kleiner Salatteller
mit gebackener Zucchini 10

Mild geräucherte Entenbrust
an Apfel-Selleriesalat, Mandarinenfilets,
Walnüsse und Sauce Cumberland 16

Schaumsuppe vom Junglauch
mit Stroh und Fjordlachsstreifen 12

Allgäuer Filetspieß
im pikanter Speck-Paprikasauce, Kräuter-Duftreis
und geröstete Kerne 32

€ 79,--*

oder

Steak von der Buttermakrele
in Bärlauchbutter gebraten, Ratatouille Gemüse
Sauce Hollandaise und Risolee Kartoffeln 32

€ 79,--*

oder

Matjes Hering an Sauerrahmsauce
mit Apfel, Gurke, Ei, Rote Bete
und Pellkartoffeln 27

€ 74,--*

oder

Bunte Gemüse Quiche
mit Kräuterquark, gebackener Rucola
und Dattel-Pinienröster 27

€ 74,--*

Panna Cotta von der Alpensahne
mit Kokos, Erdbeer-Minzsalat, Pina Colada Sorbet
und kleines Gebäck 15

oder

Traubenragout mit Cassis Likör
und Bourbon-Vanilleeiscreme 12

Käsevariation vom Wagen 14

* Menüpreise