

# Vorspeisen und Salate

## Bunter Salatteller

Scampi | Limone

A/G/H/O

€ 21,70

## Gebratene Pfifferlinge

Speckstreifen | Blattsalat

A/G/M/O

€ 12,90

## Hausgebeizter Lachs

Blattsalat | Toastbrot

A/C/D/G/O

€ 13,70

## Gemischter Salat

A/G/O

€ 6,20

# Suppen

## Pfifferlingcremesuppe

Croutons

A/G/O

€ 7,20

## Rinderboullion

Flädle | Leberspätzle | Brätspätzle

A/C/G/L

€ 5,50

# Saisonale Gerichte

## Gegrilltes Fischfilet des Tages

Kartoffeln | Marillen | Spinat | Kapern

D/G

€ 26,80

## Pfifferlings-Risotto

frische Gartenkräuter

G/O

€ 14,20

## FrISChe Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce

Serviettenknödel

A/C/G/O

€ 15,40

## Hirschrücken von der Bregenzerwälder Jagd

Serviettenknödel | Pfifferlinge | Rotkraut | Maroni

A/C/G/L/O

€ 37,50

## Rindsfiletsteak

Gemüse | Rosmarin | Kartoffel

G/L/O

€ 36,80

Bei Beilagenänderung verrechnen wir € 1,50!

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

# Dessert

Sigparfait

Früchte

C/G

€ 12,80

Eis Palatschinken

Früchte

A/C/O

€ 11,20

Sorbet Variation

Früchte

€ 9,30

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren hausgemachten  
Kuchen und Torten.

Allergen Bezeichnung A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose  
H Schalenfruchte L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupinen R Weichtiere trotz sorgfältiger Herstellung unserer  
Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess  
in der Küche verwendet werden.