



## Menüvorschläge Frühjahr 2022

Liebe Gäste,

In den aktuellen Menüvorschlägen können Sie aus den folgenden Menüs auswählen, gerne können Sie die einzelnen Gerichte in den Vorschlägen auch austauschen.

Aus organisatorischen Gründen sollte das ausgewählte Menü für alle Gäste einheitlich sein und mindestens eine Woche vorher bestellt werden, da es speziell für Ihren Anlass eingekauft und zubereitet wird. Die Vorschläge eignen sich für die unterschiedlichsten Anlässe und Feierlichkeiten und können ab einer Gruppe von 4 Personen bis ca. 80 Personen bestellt werden. Änderungen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten einzelner Personen werden selbstverständlich berücksichtigt. Es kann zu kleinen Abweichungen einzelner Gerichte kommen, wenn manche Lebensmittel kurzfristig nicht verfügbar sind.

Sollte sich die angemeldete Personenanzahl verringern, geben sie uns bitte frühzeitig Bescheid, damit für Sie keine Zusatzkosten entstehen.

### **Menü 1**

Tatar vom Simmentaler Rind mit Erbsen und Haselnuss-Grissini 20,00

Aufgeschlagene Karotten-Fenchelsuppe mit Ingwer 8,50

Brust und Keule vom Biohendl mit geschmorten Tomaten, Salbei und Safranspaghetti 27,00

Dessert von Vanille und Mandel mit Hibiskus 13,50

Menü komplett 69,00

### **Menü 2**

Gebeizter Saibling mit Ziegenfrischkäse, Orangen und den ersten Salaten vom Biobauer 19,00

Kartoffelrahmsuppe mit jungem Lauch, geröstetem Sauerteigbrot und frischem Bärlauch 8,50

Kalbsschulter aus dem Ofen und kurz gebratenes Kalbsfilet mit cremigem

Frühlingsgemüserisotto, luftgetrocknetem Schinken und Kräuter im Tempura 30,00

Dessert von Rhabarber und Schokolade 13,50

Menü komplett 71,00

### **Menü 3**

Grüner Buchweizen mit Avocados, frischem Koriander und Montafoner Sauerkäse 17,00

Kräftige Rindsuppe mit Morchel-Grießnockerl 7,50

Schmorbraten, Ravioli mit jungem Spinat und Gewürzbuttersauce mit Curcuma 18,00

Lammrücken mit Salzzitrone, Zucchini und feurigem Couscous 35,00

Gebrannte Vanillecreme mit Erdbeersorbet 13,50

Menü komplett 91,00

#### **Menü 4**

Zupfsalat Frühlingserwachen mit mariniertem Gemüse 16,00  
Kokos Curryschaumsuppe mit Kaffirlimette 8,50  
Zanderfilet mit Weißweinsauce, Gemüsegröstl und Petersilienöl 32,00  
Bodensee Apfel mit knusprigem Karamell und frisch gerührtem Vanillerahmeis 13,50  
Menü komplett 70,00

#### **Menü 5**

Kopfsalatherzen mit ausgelöstem Backhendl 16,00  
Kräftige Rindssuppe mit klassischen Suppeneinlagen 7,50  
Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Cremspinat & knuspriger Rösti, Apfelkren 26,00  
Schokoladenknusperschnitte mit exotischen Früchten 13,50  
Menü komplett 63,00

#### **Menü 6 - unser vegetarisches / veganes Menü**

Kichererbsen Humus mit Raz-el-Hanout, Quinoa, fermentierten Rüben und Asia Leafs 18,00  
Topinambursuppe mit Hafermilch und gerösteten Haselnüssen 8,50  
Feuriger Couscous mit Karfiol und feurigem Weißkraut 18,00  
Frühlingsgemüserisotto mit gefülltem Gemüse und gerösteten Pinienkernen 24,00  
Zitrusdessert mit Kokos und Kakaocrumble 13,50

Menü komplett 82,00

#### **Extras zum Aperitif:**

Happen 4,50/Stück:  
Tatar vom Biorind, gebackene Hühnerflügel, Schinkenkipferl, Canapées mit Lachs, Gervais oder Saftschinken, Tomatenbruschetta mit Oliven und Kapern, Tabouleh Salat, Wildhendelpraline, knusprig gebackenes Bodenseefischnockerl, Kalbfleischpflanzerl auf Rahmgurken  
Gesalzene Mandeln & Salzgebäck: 4,00/Person

Küchenzeiten: 10 – 14 bzw. 18 – 22 Uhr