



**Menü 4/25**

**Sanft gegarter Saibling**

Fermentierter Kohlrabi

Reichenauer Gartengurke, Perlgrauen  
und Saiblingskaviar

**Gâteau von der Entenleber**

Geröstete Sonnenblumenkerne

Wellant Bodensee Apfel und Feldsalat  
Ergänzend (20 €)

**Geflämmter Zander**

Sautierter Mangold, Nussbutter-Hollandaise  
und Höri Bülle

**Gebratene Rotbarbe**

Reichenauer Fenchel

Bodensee Safran, Kaviar und Seeigelschaum

***Erfrischung***

*Zitronengranité und Sorbet*

*Champagne Laurent Perrier Héritage*

**Glasiertes Herzkalbsbries**

Sauerkraut, Buchweizen und Blutwurst

**Allgäuer Rehrücken**

Pilze, Butternut-Kürbis, geschmorter Radicchio  
und Kartoffel

Keine Lust auf Reh?

Upgrade: Rücken von der Bodensee-Kuh  
(25 €)

***Lindauer Ziegenkäse***

*Traube, Birne und Buchecker*

**Quark**

Kumquat, Tahiti-Vanille und Glühwein

Menü 285 €

Menü ohne Herzkalbsbries 265 €

**Begrüßung**

Dünnele | Crème fraîche | Höri Bülle | Felchen

Lachstatar | Pumpernickel | Gartenkresse

Schweinebauch | Perlzwiebel | Vorarlberger Riebel  
Cannelloni | Bio-Süßkartoffel

**Einstimmung**

Hühnerbrühe, Liebstöckl, Suppengemüse  
und Eierstich  
vom Haettelihof

**Brot**

Brotalgut

Leicht gesalzene Rohmilchbutter  
aus dem Bregenzerwald

**Süßigkeiten**

Tannenbaum

„Ophelia-Rolle“

Bodensee-Apfel-Tartelette

Tonkabohnen-Praline

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots