



**Menü 1/26**

**Begrüßung**

Dünnele | Crème fraîche | Höri Bülle | Felchen  
Lachstatar | Pumpernickel | Gartenkresse  
Schweinebauch | Perlzwiebel | Vorarlberger Riebel  
Cannelloni | Bio-Süßkartoffel | Bodensee-Kuh

**Einstimmung**

Hühnerbrühe, Liebstöckl, Suppengemüse  
und Eierstich  
vom Haettelihof

**Brot**

Brotalgut  
Leicht gesalzene Rohmilchbutter  
aus dem Bregenzerwald

**Süßigkeiten**

Zitrus-Schaumkuss  
Bodensee-Apfel-Tartelette  
Mäusespeck  
Tonkabohnen-Praline  
Windbeutel mit Erdnussfüllung

**Kaviar und pochierte Auster**

Perlgraupen, Grünkohl und Walnuss

**Terrine von der Entenleber**

Geräucherter Bodenseeaal  
Wellant Bodensee Apfel und Feldsalat  
Ergänzend (24 €)

**Geflämmt Zander**

Sautierter Mangold, Nussbutter-Hollandaise  
und Höri Bülle

**Gebratene Rotbarbe**

Reichenauer Fenchel  
Bodensee Safran und Seeigelschaum

***Erfrischung***

*Zitronengranité und Sorbet*  
*Champagne Laurent Perrier Héritage*

**Geschmorte Kalbsbacke**

Rote Beete, Linsen, Spätzle und Trüffel

**Allgäuer Rehrücken**

Morcheln, Butternut-Kürbis  
geschmorter Radicchio und Kartoffel

Keine Lust auf Reh?

Upgrade: **Schulterscherzel vom Wagyu**  
(29 €)

***Lindauer Ziegenkäse***

*Traube, Birne und Buchecker*

**Quark**

Kumquat, Tahiti-Vanille und Glühwein

Menü 285 €

Menü ohne Kalbsbacke 265 €

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots