



Begrüßung

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

Einstimmung

Hühnerbrühe, Liebstock, 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

Menü 1/26

**Deutscher Imperial Kaviar
und pochierte Auster**
Perlgraupen, Grünkohl und Pekannuss
Schweizer Oona Kaviar
Aufpreis: (18 €)

Terrine von der Entenleber
Geräucherter Bodenseeaal
Wellant Bodensee Apfel und Feldsalat
Ergänzend (24 €)

Geflämmt Kabeljau
Spinat, Morchel, Knollenziest
und Kerbelschaum

Gebratener Norwegischer Kaisergranat
Fermentierter Kohlrabi, Champignon
und Krustentier-Gewürzsud

Erfrischung

*Zitronengranité und Sorbet
Champagne Laurent Perrier Héritage*

Geschmorte Kalbsbacke
Rote Beete, Linsen, Knöpfe und Trüffel

Allgäuer Rehrücken
Marone, Schwarzwurzel, Spitzkohl
und Himbeere

Keine Lust auf Reh?
Upgrade: **Schulterschmelze vom Wagyu**
(29 €)

Lindauer Ziegenkäse
Portweinbirne, schwarze Walnuss und Honig

Quark
Kumquat, Tahiti-Vanille und Glühwein

Menü 285 €
Menü ohne Kalbsbacke 265 €

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots