

# Unsere Heimat – Küche

Den meisten von uns läuft schon das Wasser im Mund zusammen,  
wenn sie die Namen bekannter Gerichte hören.

So geht es mir auch – und genau diese traditionelle Küche  
möchte ich hier, in unserem Restaurant neu kreieren.

Bevorzugt nutze ich dafür erntefrische Produkte aus der Region  
und wenn es geht, in Bio – Qualität.

Dies ist bei uns dank der Nähe zum Bodensee, von wo wir Obst und  
Gemüse auf kurzen Wegen in bester Qualität erhalten,  
aber auch durch die landwirtschaftliche Prägung des Allgäus  
stets möglich.

Beste Zutaten sind die Grundlage für ein hervorragendes Essen.  
Mal mit, mal ohne Schnörkel – aber immer raffiniert.

Viel Genuss und Spaß



*Richard Huth*

Küchenchef

# Gipfelglück für Genießer

Gruß aus der Küche

\* \* \*

\*Lachsfilet in Eichenholz geräuchert  
mit Ingwer und Schokolade

\* \* \*

Klare Suppe von Pfifferlingen  
mit Pfifferlingskaspresknödel

\* \* \*

Felchenfilet in Zitronen-Kapern-Butter  
mit geschmortem Fenchel und Kartoffelpüree

\* \* \*

„ Luft und Erde“  
Gebratene Taubenbrust und Ochsenschwanz  
mit Kräuterseitlingen und Kartoffelbaumkuchen

\* \* \*

„ Fünf mal Rot “  
Kirschsorbet, Erdbeermark, Himbeerschaum,  
Fruchtbisquitt, Beeren

---

5 - Gang – Menü € 66,00  
4 - Gang – Menü ohne Felchenfilet € 49,00  
3 - Gang – Menü \*ohne Vorspeise € 38,00  
3 - Gang – Menü ohne Suppe € 43,00

# Vorspeisen

Geräucherter Lammrücken  
Bohnen, Zwiebeln und Senf  
Euro 14,50

Gebackener Kalbskopf  
Erbsenpüree und geräucherter Remoulade  
Euro 14,00

Hausgeräucherte Lachsforelle und Zander  
Fenchel, Dill, Grapefruit und Tomatensorbet  
Euro 13,00

# Suppen

Krebsrahmsuppe mit „Geschwollenen“ von Zander und Krebs  
Euro 8,50

Schaumsuppe vom Berg Heu mit Gemüsewürfel,  
getrockneten Bergblüten und Graukasauflauf  
Euro 8,00

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind,  
informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.



# Fleischgerichte

Zweierlei vom Kalb

Keule und Herz in Kalbsjus mit geräucherter Paprika,  
geschmortem Fenchel und konfierten Kartoffeln

Euro 19,50

Schulter und Keule vom Reh aus heimischer Jagd  
mit Tannenwipfelhonig, Gin, Rosmarinjus, Texturen vom Blumenkohl  
und Kartoffelbaumkuchen

Euro 24,00

Bio Maishühnchenbrust mit Portweinzwiebeln,  
Mais, Bohnen und Buchweizen

Euro 24,00

Rostbraten vom Almochsen  
mit Heubutter und Allgäuer Bergblüten,  
Karottenpüree und Kartoffelgratin

220g / 350g

Euro 26,00 / 34,00

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind,  
informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.



# Fischgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet  
mit wildem Brokkoli und Pfifferlingsrisotto

Euro 25,00

Überkrustetes Filet von der Lachsforelle mit geschmorten Ofentomaten,  
Kräutersaitlingen, Oliven und Polenta

Euro 24,00

Felchenfilet in Zitronen – Kapern – Butter  
mit geschmortem Fenchel und Kartoffelpüree

Euro 26,00

# Vegetarisch

Lauchtorte mit Tomatensalsa  
und Cäsar Salat

Euro 17,00

Pfifferlingsrisotto  
mit Datteltomaten und Kräutern

Euro 18,00

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind,  
informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.



# Bewährtes

Allgäuer Brotzeiteller  
Wurst- und Käsespezialitäten der Region  
mit frischem Meerrettich und Brotauswahl

Euro 13,00

Schweizer Wurstsalat mit Brotauswahl

Euro 9,50

\* zusätzliche Portion Bratkartoffeln

Euro 3,50

Medaillons vom Landschwein auf Kässpätzle  
mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalaten

Euro 19,00

„Sommerfrische“  
Knackige Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen  
und frischen Früchten

Euro 14,50

„Meeresbrise“  
Blattsalate an einer Kürbiskern – Balsamicomarinade  
mit geräuchertem Gewürzlachs und gebratenen Riesengarnelen

Euro 19,00

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind,  
informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.



# Dessert

Salzkaramelleis mit Ganaché von Schokolade

Euro 11,50

Käsekuchen „nicht nach Omas Rezept“

- lassen Sie sich von der Kreation überraschen-

Euro 9,00

Sauerrahmeis mit Ziegenkäse und Marillenmark

Euro 8,00

# Käse

Auswahl an heimischen Rohmilchkäsen  
ausgesucht von Anna Beck

Euro 13,50

Auswahl an heimischen Rohmilchkäsen  
ausgesucht von Anna Beck

Euro 11,50

