

MENÜ „VEGETARISCHE CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche A/C/G

Vollkorndinkel Ravioli mit Maronen und karamellisierten Kürbiskernen gefüllt

Walser Käse – Reinhard Fink und Untere Wieselpe A/C/G

Praline vom Bergkäse aus dem Jahr 2017 – Teigtaschen vom gereiften Ziegenkäse
– Blattsalate – Apfel/Rosenblüten/Gelee

Nudeln vom Martinshof in Buch A/C/G

Nudeln vom Martinshof in würzigem Pesto von Nordtiroler Rucola, Kürbiskernen und Bergkäse geschwenkt, dazu frische Vorarlberger Pilze mit marinierten Tomaten, Lauchzwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen in Distelöl gebraten

Unser Veganes Gericht – Dinkelchüächle A/L

Mit aromatischen Gewürzen verfeinerte Laible vom Vorarlberger Dinkel mit geschmolzenen Tannenhonigzwiebeln – Sauce vom jungen Paprika – Eingelegter Kürbis süß/sauer
Auch als Hauptgericht erhältlich

Winterzeit. A/C/G/F/H

Topfenknödel – Pralineneis - Creme von Marille und Wintergewürzen - Hollerkoch
(Wachauer Marille / Holunder aus Nachbars Garten)

Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:

€ 44,90

Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:

€ 69,90

Die GENUSS REGION ÖSTERREICH ist die größte Kulinarik Initiative Österreichs und steht für Regionalität, Authentizität, Saisonalität und Herkunftssicherheit. Mehr als 3.600 Mitgliedsbetriebe aus Landwirtschaft, Handel, Gastronomie und Tourismus geben dafür täglich ihr Bestes und pflegen unsere kulinarischen Schätze.

GenussWirte, gehören zu den gastronomischen Aushängeschildern der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH. Nur Betriebe, die Regionalität, Saisonalität und die österreichische Gastfreundschaft leben, dürfen sich mit dieser Auszeichnung schmücken. Sie engagieren sich als Kulturträger für die Pflege einer authentischen österreichischen Küche in enger Zusammenarbeit mit den Akteuren der österreichischen GenussRegionen.“



MENÜ „ÖNSCHE WALSER CHUCHE“

Als Gruaß uus dr Chuche..... A/C/G

Steinpilzessenz - Ravioli vom Züngerl
(Landwirtschaft Otto Berwanger)

Allerlei vom Geflügel aus Vorarlberg H/L/M/A/C

Ravioli in Rosmarin gebraten, kräftige Geflügelessenz, Backhendl und Ententerrine im Weckglas

Reis in der Walser Chuche ? A/C/D/G

Walser Siedlungsgebiete waren auch im Aostatal im nördlichen Piemont in der Gegend um Vercelli
Risotto mit würzigen Erbsen verfeinert – Lauwarme Lachsforelle mit einer Marinade
von Gebirgsblütenhonig, Kräutern und Blüten serviert.
(Honig: Herbert Edlinger, Fisch: Fischzucht Link, Heimertingen)

Genusslandwirtschaft Hermann Stiegeler, Hirschegg A/C/L/M

Filet vom Walser Rind - Zwiebel/ Tannenhonig/ Marmelade - Steinpilze aus dem Kleinwalsertal
– Cuvee 7 Sud – Rahmpolenta.
(GenussRegion: Kleinwalsertaler Wild und Rind / Brahmata Riebel – Richard Dietrich)

Winterzeit. A/C/G/F/H

Topfenknödel – Pralineneis - Creme von Marille und Wintergewürzen - Hollerkoch
(Ländle Topfen/ Wachauer Marille)

Menüpreis pro Person ohne Weinbegleitung:

€ 52,90

Menüpreis pro Person mit Weinbegleitung:

€ 77,90



„Önsche Walser Chuche“ – unsere Walser Küche...

...ist der Name einer Vereinigung, die von uns mit sechs weiteren Kollegen ins Leben gerufen wurde. Für uns ist es Herausforderung und Verpflichtung zugleich, **das kulinarische Erbe der Walser mit regionalen Produkten zeitgemäß, innovativ und authentisch umzusetzen.**

Einheimische Produkte von Landwirt und Jäger werden in der Walser Chuche bevorzugt eingesetzt und mit Produkten der Region Vorarlberg-Bodensee-Allgäu ergänzt.