

Unsere Sommergerichte

Unsere Vorspeisen

Kleinwalsertaler Ziegenkäse von Bernhard Fritz / Knoblauchhonig /
Alter Balsamico / Salat aus unserem Hochbeet 16,50€

Tatar vom Walser Rindsfilet / Röstzwiebelmayonnaise / getrüffelte Creme
vom Martinshof-Ei 20,00€ *GR

Carpaccio vom Ikarimi Lachs und Blue Ley / Yuzu / karamalisierte
Macadamia - Nüsse 16,00€

Geflügelleberparfait vom Wälder Hennele / Hausgemachter Brioche 16,00€

Feine Suppen

Cremesuppe vom Bärlauch 8,50 €

Essenz vom Wälder Hennele / Persischer Safran / Nockerln 8,50€

Genuss aus unseren Gewässern

Filet vom Heimertinger Saibling (Fischzucht Link) / Zitrussud / Sommergemüse /
26,00 € *GR

Filet vom Zander / Piment d'Espelette – Sauce / Erbse und Minze 29,00€

Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen des Tages –

***GR – Genuss Region Produkt**

Genuss
in den
Bergen®

Kleinwalsertaler Genussregion (*GR)

Duett vom Hirschegger Milchkalb / Bergschnittlauch / Bulgur 33,00€ *GR

Châteaubriand vom Rind / Sauce Béarnaise / Rotweinjus / Gemüse /
Pommes Château (ab 2 Personen) € 37,50 pro Person

Walser Bergglammrücken / Gemüse / Bergriebe 30,00€ GR

Hirschrücken vom Kürenwald / Speckkonfitüre / Sauce Rouennaise /
Gemüse / Topfenknödel 32,00€ GR

Kürenwald – Reh / Kräuterkruste / Banyuls Jus / Petersilienwurzelpüree /
Hausmacher Spätzle 34,00€ *GR

Matthias Tipp – ein klassisches Gericht

Wälder Hennele im Tontopf geschmort 28,00€ *GR
(Zubereitungszeit ca. 30 min)

Unser Käse

Käseauswahl	(4 verschiedene Sorten)	7,50€
	(6 verschiedene Sorten)	10,50€
	(8 verschiedene Sorten)	12,50€

Apfelconfit / Bergzwerge Dagmar Hilbrand 13,50€ *GR

Das Süße

Topfen – Soufflé / Tonkabohne 14,00 €

Praliné – Krokant von Marc Lorenc 14,00€

MILUH Gelato Naturale – Eis aus dem Kleinwalsertal

Große Kugel € 1,60 **verschiedene Eissorten auf Anfrage**

*Genuss
in den
Bergen®*

***GR Genuss Region Produkt**