

Menu à la Carte

Mai 2011





Unsere Küchen Philosophie

Wir freuen uns, Sie hier in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Wir verwöhnen Sie mit unseren eigenen Kreationen aus frischen und ausgewählten Produkten, welche bevorzugt von heimischen Produzenten stammen.

Küchenchef Paris Arnold und sein Team wünschen Ihnen guten Appetit!

Unsere kalten Vorspeisen zubereitet

von Sonia

 Gebratenes Kalbsbries auf Kartoffel – Kressesalat an Champignonartar	12,00 €
Garnelenschwänze im Tempura auf mariniertem Avokado an Fenchel – Zitronengrasespuma	12,00 €
 Buttermilch – Spargelterrinen an gebackenem Ei und knusprigen Bärlauchtaschen	11,00 €
 Lauwarmes, geräuchertes Forellenfilet auf Sellerie – Apfelcreme und Meerrettichbrioche	9,00 €
 Rindstartar 100g nach Ihrem Geschmack zubereitet mit warmen Toastbrot und Butter	14,00 €

Die Klassiker

Rindscarpaccio mit eingelegten Steinpilzen und Parmesanraspeln auf Salatherzen	12,00 €
Spinatknödel mit Parmesan und Butter	8,50 €
Knödelsuppe (Speck oder Leber)	5,00 €
Wienerschnitzel mit Pommes Frites	12,00 €
Entrecote mit gebackenen Zwiebeln und Röstkartoffeln	18,00 €
Kaiserschmarren mit Preiselbeermarmelade	7,00 €

07:06:33



Heimisches Gericht



Vegetarisches Gericht



Empfehlung des Chefs



Heimisches Gericht






Vegetarisches Gericht




Empfehlung des Chefs

Vegetarische Gerichte von Armin

-  Gemüsestrudel mit Scamorza auf geschmolzenen Tomaten und Basilikumschaumsauce 10,00 €
-  Frischer Stangenspargel mit Schnittlauchbutter, Bozner Sauce und Kartoffeln 15,00 €
-  Grillgemüseteller mit Tête de Moine (Französischer Hobelkäse) 13,00 €
Dazu empfehlen wir ein Glas *Pinot Grigio - Elena Walch* 3,80 €

Von heller, strohgelber Farbe mit grünen Reflexen. Der Geruch ist elegant und vollreif mit fruchtigen und blumig- florealen Aromen, frischen Heublumen und frischen Kräutern. Ein Wein von kräftiger Struktur mit schöner Dichte und komplexem Körper, frisch und saftig mit anhaltendem, kraftvollem Abgang. Durch seine frische Säure und sein harmonisches Aromenspiel ein idealer Essensbegleiter vom Aperitif bis hin zu Hauptgerichten mit Gemüse und Fisch.

Unsere Suppen von Arnold

- Spargelschaumsuppe mit geräucherter Gänsebrust 7,00 €
-  Miesmuschel – Tomatensuppe mit Knoblauchbrötchen 8,00 €
- Consommé mit Filetstreifen und Eigelb 7,50 €

07:06:33



Heimisches Gericht



Vegetarisches Gericht



Empfehlung des Chefs



Heimisches Gericht



Vegetarisches Gericht



Empfehlung des Chefs

Warme Vorspeisen von Armin

 Risotto mit Zitrusfrüchten, Basilikum und getrüffeltem Maishähnchenbrust	14,00 €
Teigtaschen mit Spargelfülle auf gratinierten Jakobsmuscheln und Rohschinken - Safranschaumsauce	13,00 €
Kamuthmehltortelloni mit Brennesselfülle auf pochierter Entenstopfleber mit Balsamicosauce	15,00 €
Kartoffelgnocchi mit Oktopus und Steinpilzen in Honig – Latschenkieferschaumsauce Dazu empfehlen wir ein Glas <i>Sauvignon Puntay – E&N Kaltern</i>	14,00 € 3,80 €
Helles Strohgelb. Vielschichtiges Bouquet von exotischen Früchten - Guave, Pampelmuse, Maracuja - und Stachelbeere. Der gute Säuregehalt verleiht diesem Sauvignon Frische und Lebhaftigkeit, die sich in der Harmonie und in einem guten Abgang ausdrücken. Ideal zu Salat mit Fenchel und Ziegenkäse. Empfehlenswert auch zu Spargelvariationen sowie Fischgerichten!	
Lasagnette mit Sauerampfer und Bachsaiblingfilet in Sultaninen – Rumsauce	12,00 €

Die Hauptspeisen von unserem

Küchenchef Arnold und Eric

Perlhuhngröstl mit frischen Morcheln, Perlzwiebeln und Trüffelschaumsauce	22,00 €
Rindsfilet mit Parmesankruste in Cognacsauce mit Spargelragout und Kartoffel – Lauchstrudel Dazu empfehlen wir ein Glas <i>Lagrein Puntay – E&N Kaltern</i> Der Lagrein 'Puntay' zu Hirschrückenfleisch in Wacholdercreme - eine charakterreiche Kombination! Dichtes Granatrot. Aroma von roten Beeren und Kirschen, mit einem leichten Duft nach Veilchen. Am Gaumen sehr mächtig, samtig, mit reifen Tanninen. Ausbau: Maischegärung mit langer Kontaktzeit von Maische und Wein zur optimalen Gewinnung von Farbe und Fruchtaromen; Lagerung über mehrere Monate in Barriquefässern sowie großen Eichenholzfässern; nach der Füllung weitere Reifung in der Flasche.	24,00 € 3,80 €
 Gebratenes Straußensteak mit Sojasauce an Kichererbsen - Currypüree und Topinamburgratin	22,00 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Rosmarin – Honigsauce Minimais im Speckmantel mit Kartoffelgratin	22,00 €
Wolfsbarsch in der Meersalzkruste mit frischem Blattspinat und Butterkartoffeln	21,00 €
Seeteufelmedaillons auf Linsenragout mit Rotweibutter und Kartoffel - Thymiangnocchi	22,00 €

07:06:33



Heimisches Gericht



Vegetarisches Gericht



Empfehlung des Chefs



Heimisches Gericht



Vegetarisches Gericht



Empfehlung des Chefs