

MENÜ IM FEBRUAR

zu bestellen bis 20 Uhr

Saibling & „Label Rouge“ Lachs

als Tatar & leicht gebeizt und geflämmt
geräucherte Mayonnaise | asiatische Bohnen
asiatisch mariniertes Gemüsesalat | Radieschen süß-sauer
gerösteter Sesam | Schnittlauch | Soja
€ 26,00

Venezianische Fischsuppe

geschäumte Fischsuppe | Tomaten | Safran | Pernod
Knoblauch | Paprika | Olivenöl | Chili | gebackene Garnele
€ 21,00 | € 34,00

Jakobsmuscheln & Speck

geflämmt Jakobsmuscheln | ausgelassener Parmaschinken
Blumenkohl-Püree | Kräuterpesto | geröstete Butterbrösel
€ 27,00 | € 39,00

Im ganzen gebratene Lammkrone

Rosa gebratenes Lammkotelette
grober Senf | Selleriecreme | Röstzwiebel
Gnocchi in Trüffel Fond | glaciertes Wintergemüse
€ 45,00

Zwischensorbet

Sanddorn-Schokolade
€ 12,00

Süßer Abschluss

Schokolade-Champagner-Schnitte | Safranapfel | Espuma
€ 15,00

Menü 6 Gänge € 118,00

UNSER VEGANES MENÜ

zu bestellen bis 20 Uhr

Tatar vom Blumenkohl

Kreuzkümmel | Sesam | pikant | geröstete Nüsse
geräucherter Tofu | Salzzitrone | frische Kräutersalate
vegan € 19,00

Klare Rote Rüben-Essenz

Schnittlauch | Kreuzkümmel | Walnussöl
Rote Beete mariniert | Wan Tan
vegan € 12,00

Lauwarmer Hummus | Falafel

Lauras hausgemachte Falafel | Hummus-Creme
Tahina | arabischer Tabouleh-Salat | Granatapfel | Koriander
vegan € 23,00 | € 27,00

Wintergrüße

Risotto vom Blumenkohl | frische Kräuter | Mozzarella
knuspriger Blumenkohl | Fenchel | Minze | Pinienkerne
vegan € 29,00

Süß & fruchtig

Limetten-Mango-Schnitte | cremiges Sorbet
Fruchtgelee | frische marinierte Beeren
vegan € 15,00

Menü 5 Gänge zu € 85,00

ZUM STARTEN

Marinierte Blattsalate

mit Dressing nach Wahl:

Feigensenf-, Tomaten-Kräuter- oder Walnussmarinade

bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen | Croûtons

€ 9,80

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen

Milzschnitten | Leberknöderln | Grießnockerln

€ 9,60

Vitaminreiche Suppe | Zitronengras | Ingwer

Schaumsuppe von der Karotte | Ingwer | Limonenblatt

Bodensee-Äpfel | gelber Curry | Thunfisch | asiatischer Salat

€ 13,00

Verwalters Klassiker

Sous vide gegarter heimischer Schweinebauch

18 Stunden bei 60 Grad

ingelegtes Gemüse | Topinambur-Creme | Kartoffel-Gebäck

geräucherte Mayonnaise | asiatische Bohnen

€ 21,00

Thunfisch | Avocado | Joghurt-Sauce

Thunfisch Bleu im Sesam-Mantel | Ricotta-Orangen-Dill

Grüner-Kräuter-Fond | Avocado | Chili | eingelegte Pilze

€ 25,00

Oktopus & Focaccia

gebratener Oktopus | lauwarme Focaccia | grober Bergpfeffer

Orangen-Kardamom-Öl | vitaminreicher Fenchelsalat

€ 23,00 | € 35,00

Ricotta-Kartoffel-Gnocchi | Tomate | Oliven

hausgemachte Gnocchi | Tomatenragout | Gemüse

Pesto | Burrata | Parmesan | Olivenöl | Petersilie

€ 21,00 | € 29,00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

VERWALTERS KLASSIKER

Kross gebratener Wolfsbarsch

auf der Haut gebratener Wolfsbarsch | Fregola Sarda
gegrillter Kräuterseitling | Tomatenragout | Pesto
€ 38,00

Tranche vom „Label Rouge“ Lachs

gratinierter Label Rouge Lachs | Linsenragoût | braune Butter
Karottengemüse | Weißweinschaum | Fenchelsalat
€ 33,00

Wiener Schnitzel | Milchkalb | Butterschmalz

Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat
€ 32,00

Dialog von Stubenküken und Bauernhuhn für 2 Personen in 2 Gängen serviert

gebackene Hühnerbrust | Rosmarin | Kartoffelsalat | Gurken | Kürbisöl
Stubenküken aus dem Ofen im Ganzen
glacierte Feigen | Chips | Parmesan-Gnocchi | Spinat
€ 44,00 pro Person

Klassischer Kalbstafelspitz | Wintergemüse

schonend gekochter Kalbstafelspitz | Apfelkren | Schnittlauchsauce
frischer Kren | Röstkartoffeln | Spinat | gebackenes Ei
€ 33,00

Medaillons vom Rinderfilet | frischer Trüffel

Portweinglace | Trüffelrisotto | Rucola | Parmesan
leicht angeräuchertes Selleriepüree | Schalotten
€ 48,00

Pata Negra Iberico-Kotelett

am Knochen gebratenes Iberico-Kotelett | Kräuter-Gremolata
Steinpilzbutter | Püree | mediterranes Gemüse | Kartoffelschnee
€ 38,00

DESSERT

Bitte bedenken Sie, dass es bei den Desserts zu kurzen Wartezeiten kommen kann

Schokolade & Frucht

Schokolade-Champagner-Schnitte | eingelegte Safran Äpfel
cremigtes Espuma | hausgemachtes Sorbet
€ 15,00

Mango, Limette & Beeren

Delice von Mango und Limette mit fruchtigem Sorbet
marinierte frische Beeren
€ 15,00

Winterklassiker

flaumige Topfenknödel | Butterbrösel | gebräunte Butter
erfrischendes Orangen-Ragoût | Espuma
€ 12,00

Knusprig & Fruchtig

gebrannte Tarte von der Zitrone | Crème fraîche
Cognac-Beeren | hausgemachtes Sorbet
€ 13,00

Ein Löffel voll

Sandorn-Schokoladesorbet | zweierlei von der Ananas
€ 9,00

Käsevariation

Vorarlberger Hart- und Weichkäse
€ 16,00