



Menü des Tages

Mittag, 28. November 2025

Rettich-Rohkost
auf Apfelp Carpaccio mit Sauerrahm
und Schwarzwälder Schinken 12

Geröstete Grießsuppe
mit Gemüsewürfeln und Eierflocken 12

Entrecôte vom Grill € 64,--*
an rosa Pfefferrahmsauce,
buntes Marktgemüse und feine Kresse-Bandnudeln 30
oder

Loup de mer vom Grill € 64,--*
an Weißherbstrahmsauce,
Sesam-Kohlrabigemüse und Risoleekartoffeln 30
oder

Gekochtes Eisbein € 62,--*
auf Weinsauerkraut mit Speck,
mittelscharfem Senf und Erbsen-Kartoffelpüree 28
oder

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln, € 61,--*
buntem Pfeffer
und kleiner Salatteller in Vinaigrette 27

Schokoladenpudding mit Eierlikör,
Bananen, Schlagsahne und Bourbon-Vanilleeiscreme 12
oder

Ananas-Carpaccio
mit Kirschwasser und Sahne 12

***Menüpreise**

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.



Menü des Tages

Abend, 28. November 2025

Salate vom Buffet 10

Mild geräucherte Entenbrust
mit Sauce Cumberland, Waldorfsalat,
Mandarinenfilets und Walnuskernen 15

Cremesuppe von der Süßkartoffel
mit Flusskrebssen 15

Rosa gebratener Kalbstafelspitz € 77,--*
in Cognacrahmsauce
mit zweierlei Kohlgemüse und schwäbischen Butterspätzle 29

oder

Eintopf von Edelfischen € 77,--*
mit Wurzelgemüwestreifen und Kartoffelwürfeln
in Safran-Pernodsud 29

oder

Schinken-Käse-Variation € 75,--*
mit 1 Glas Obstler, Trauben, Melonenschiffchen
und Brotauswahl mit Butter 27

oder

Südtiroler Schluzkrapfen € 73,--*
in brauner Butter mit Tomatenkompott,
Grana Padano und gerösteten Pinienkernen 25

Eclair gefüllt mit Nougatmousse
an Sauerkirschkompott, Minze und gerösteten Mandeln 10

oder

Frische Melone
mit Zitronenquark und Pistazien 10

Käsevariation vom Wagen 15

* Menüpreise