



Menü des Tages

Mittag, 25. Februar 2026

Rote-Bete-Salat auf Apfelcarpaccio
mit mild geräucherter Entenbrust,
Sauce Cumberland und Baguette 14

Tomatencremesuppe
mit Ginsahne, Basilikum und Croutons 11

Mit Brokkoli und Allgäuer Käse € 66,--*
gefülltes Hähnchenbrustfilet an Sherryrahmsauce,
Kohlrabigemüse und Curry-Duftreis 29

oder

Gebratenes Atlantik Seezungenfilet € 66,--*
mit Kräuterbutter, Petersilien-Kartoffeln
und feine Blattsalate an Kräuter-Joghurt-Dressing 29

oder

Bunte gemischte Salatplatte € 63,--*
mit marinierte und gegrillte Streifen vom Landschwein-Filet,
frische Früchte und Knoblauch-Baguette 26

oder

Kartoffelrösti mit gegrillten Gemüse, € 63,--*
gebackener Mozzarella, Pesto, Trauben 26
und Pinienkerne

Eierlikörpudding
mit frischen Himbeeren, Schokoladeneiscreme und Schlagobers 13

oder

Rote Grütze
mit flüssiger Alpensahne, Minze
und kleines Gebäck 12

*Menüpreise

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



Menü des Tages

Abend, 25. Februar 2026

Kleiner Salatteller mit gebackener Avocado 11

Galia Melonencocktail mit Portwein
und Parmaschinken-Grissini 14

Französische Zwiebelsuppe
mit Chablis und Gruyere-Käsecroutons 12

Allgäuer Milchkalbslebe
in Fassbutter gebraten,
an Calvadosjus, Apfel, Röstzwiebel
und Kartoffel-Sahnepüree 34

€ 79,--*

oder

Loup de Mer vom Grill
auf Fenchel-Mandarinen-Gemüse,
Estragon-Schaumsauce und Kräuter-Risotto 34

€ 79,--*

oder

Schweizer Wurstsalat
mit Zwiebelringen, Käse, eingelegtes Essiggemüse,
Brotauswahl mit Butter 22

€ 67,--*

oder

Gebackene Weichkäse-Variation
mit Preiselbeeren in der Williamsbirne,
Frucht-Chutney, Toast und Butter 27

€ 72,--*

Amaretto-Mandel-Mousse
mit parfümierte Beeren und Cassis Sorbet 14

oder

Allgäuer Quarkspeise mit Honig und Pfirsich 12

Käsevariation vom Wagen 14

*Menüpreise