



RESTAURANT

Regionalität liegt uns am Herzen:

Eier — Geflügelhof, Feldkirch

Milch — Vorarlberg Milch, Feldkirch

Honig — Bienenpatenschaft Neuhauser, Dornbirn

Obst & Gemüse — Fruchtexpress Grabher, Frastanz

Fisch — Güfel, Meiningen

Fleisch — saisonal aus Österreich oder aus der jeweiligen Spezialitäten Gegend

Informationen über Allergene Inhaltsstoffe erhalten Sie vom Serviceteam.

SUPPEN

Rinderbouillon mit Kräuterflädle		8
Bärlauchcremesuppe mit Garnelen-Spieß		12
Trüffel-Kartoffelsuppe VEGI mit Kürbis-Ricotta Raviolo		11

VORSPEISEN

Ragout fin vom Kalb in Blätterteig Bergkäse Salatbouquet		17
Ziegenkäse im Speckmantel auf Feigencarpaccio Kirschdressing marinierter Frisée-Rucola-Salat	klein groß	18 22
Beef Tartar vom Weiderind Zwiebelwürfel Toast Salatbouquet Wachtelspiegelei	klein groß	20 29
Gebackene Champignons an Sauce Tartar VEGI Blattsalate Kernöldressing	klein groß	17 21
IKARIMI Lachs mit Orange und Basilikum gebeizt Meerrettichmousse marinierte Wildkräuter		18



EMPFEHLUNGEN

Gebratenes Lammkotelette Bärlauch-Kartoffelpüree Ratatouille Portweinglace	29
Geschmorte Kaninchenkeule Thymian-Polenta glasierter Kohlrabi Kräuterjus	29
Zwiebelrostbraten „Angus“ Speckbohnen Butterspätzle	33
Atlantisches Meeressaiblingsfilet Bärlauchrisotto glasierte Kirschtomaten	31
Kotelett vom Mangalica-Schwein Kartoffelgratin Trilogie vom Gemüse Whiskeysauce	36
Pilzragout VEGI Randigknödel	23
Duett von Süßkartoffel und Trüffelkartoffel VEGAN in Kokosmilchsauce Kichererbsen rustikales Gemüse	22

HAUSGEMACHTE PASTA

Agnolotti gefüllt mit Ricotta und Bärlauch VEGI Kirschtomaten Babyleaf Veltliner Sauce Grana Padano	25
Fettuccine „Mare e Monte“ mit Tigergarnelen und Steinpilze tomatisierte Crema Grana Padano	klein (3) 25 groß (5) 34



KLASSIKER

Kalbs-Tafelspitz in Rindsbouillon mit Markknochen geröstete Kartoffeln Cremespinat Schnittlauchsauce Apfelkren	31
Cordon Bleu „Montfort Style“ vom Schwein Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	23
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes frites	21
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	29
Fitnesssteller gemischter Salat Hühnerstreifen Sesam Sweetchilisauce	19
Backhendlsalat gemischter Salat gebackene Hühnerstreifen Kürbiskerndressing	19



DESSERT

Gezogener Apfelstrudel Rosinen Nüsse Bourbon Vanille Eis Sahne	11
Marmoriertes Cassis-Schokoladenmousse Blaubeerragout	11
Grießflammerie im Glas Himbeerragout	11
Schokoladenkuchen „soft“ Kirschragout Vanilleeis	12
Dessertvariation "Montfort"	17
Affogato Espresso Vanilleeis Sahne	7

Für unsere Eiskarte fragen Sie bitte das Servicepersonal

DIGESTIF

Averna	7
Ramazotti	7
Fernet Branca	7
Pfanner der Edle	
Himbeer Kirsche Obstler Williams Marille Honigwilliams	6
Subire	7
Alte Zwetschge Alte Marille	9
Berta Elisi Di Barbera	7
Altesino Di Brunello	7
Nonino Vusina	7

