

# Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

## FRÜHLINGSMENÜ

Karamellierter Ziegenkäse  
an Spargel-Erdbeersalat  
mit Himbeervinaigrette

Fruchtig pikante Tomaten-Orangensuppe  
mit Schafskäsekissen

Lammrücken  
in Kräuterkruste mit Kartoffelterrinen,  
wildem Brokkoli und Thymianjus

Himbeermousse  
mit Schokoküchlein und Cassissorbet

Amaretto Sour

# Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

## VORSPEISEN

Panzanella  
italienischer Brotsalatklassiker  
mit Cherrytomaten, Gurke, Zwiebel,  
Basilikum und Ei

Karamellisierter Ziegenkäse  
an Spargel-Erdbeersalat  
mit Himbeervinaigrette

Handgeschnittenes Beef Tatar  
mit Barolo-Zwiebelmarmelade, gebeiztem Eigelb und  
eingelegten Senfkörnern, dazu Toastbrot

## SUPPEN

Fruchtig pikante Tomaten-Orangensuppe  
mit Schafskäsekissen

Spargelcremesuppe  
mit gerösteten Haselnüssen  
und Nussbutter verfeinert

# Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

## HAUPTSPEISEN

Tomatengnocchi  
mit Cherrytomaten, Ruccola und Grana Padano

Zartes Zanderfilet  
unter der Kartoffelschaumhaube  
mit frischem Gemüse, Speckwürfel und Röstzwiebeln

Lammrücken  
in Kräuterkruste mit Kartoffelterrinen,  
wildem Brokkoli und Thymianjus

Rinderfilet (garantiert aus Österreich)  
mit Kartoffelterrinen, wildem Brokkoli  
und Thymianjus

wahlweise  
150 g  
250 g

zur Krönung:  
mit Roquefort überbacken  
mit einer Scheibe Gänseleber

# Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

## DESSERTS

Himbeermousse  
mit Schokoküchlein und Cassissorbet

Affogato  
mit Walnusseis, Baileys  
und heißem Illy Espresso

Tagesdessert  
Wir halten immer eine neue Kreation für Sie bereit!