

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

FRÜHLINGSMENÜ

Karamellisierter Ziegenkäse
an Spargel-Erdbeer-Salat
mit Himbeervinaigrette

Seidige Spargelcremesuppe
verfeinert mit Nussbutter und gerösteten Haselnüssen

Paillard vom Jungstier
mit Rucola und Parmesan gefüllt
auf Zitronenrisotto und wildem Brokkoli

Waldmeister-Panna Cotta
mit marinierten Erdbeeren

Rhubarb Fizz

Menü-Preis komplett: 76
auch als 3- oder 4-Gang Menü erhältlich

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

VORSPEISEN

Karamellisierter Ziegenkäse
an Spargel-Erdbeer-Salat
mit Himbeervinaigrette

18

Hausgebeizter Lachs
mit grünem Apfel, Salatgurke
und Wasabi-Mayonnaise

14

Salade Niçoise „Premium“
gebratenes Thunfischsteak mit Jakobsmuschel
dazu grüne Bohnen, Tomaten, Gurke, Oliven und Wachtelei
als Vorspeise 24
als Hauptgang 34

Handgeschnittenes Beef Tatar
klassisch mariniert
mit pikantem Tomaten-Ananas-Chutney
und geröstetem Maisbrot

25

SUPPE

Seidige Spargelcremesuppe
verfeinert mit Beurre Noisette
und gerösteten Haselnüssen

12

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

HAUPTSPEISEN

Salatherzen mit Bergkäse gratiniert
dazu gebratene Polentaschnitten
und Baba Ganousch

24

Schwarzenberger „LAX“
(Züchtung aus Regenbogen- und Seeforelle
der Fam. Wirth aus dem Bregenzerwald)
mit Zitronenrisotto und wildem Brokkoli

42

Paillard vom Jungstier
mit Rucola und Parmesan gefüllt
auf Zitronenrisotto und wildem Brokkoli

34

Rinderfilet (garantiert aus Österreich)
mit Kräuterbutter, Grillgemüse
und gebratenen Polentaschnitten

150 Gramm	44
250 Gramm	56

zur Krönung:

mit Roquefort überbacken	8
mit einer Scheibe Gänseleber	20

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

DESSERTS

Waldmeister-Panna Cotta
mit marinierten Erdbeeren

9

Lemon-Curd-Tartlette
mit Sauerrahmeis
von der Eismanufaktur Kolibri

12

Affogato
mit Walnusseis, Baileys
und heissem Illy Espresso

12