

# Kilian Stuba

## UNSERE KLASSIKER & ALTERNATIVEN ZUM MENÜ À LA CARTE

### Ziegenfrischkäse von der Familie Metzler | im Filoteig gebacken

Kompott aus Frühlingsmorcheln & Allgäuer Bärlauch  
Vinaigrette aus IFEN Bergblütenhonig & Rhabarber

35

### Schrobenhausener weißer Spargel mit Butterbröseln

Kalamansi-Mayonnaise | Grenadilla-Gel | junge Kräuter  
Olivenöl-Kaviar | geflämmt Gambero Rosso

45

ohne Gambero Rosso 35

### Wälder Weidelamm vom Hof Fischer geschmort als glasierte Tortellini

Pimiento-Chutney | gebackene Artischocken | Bärlauch-Paradeiser-Nage

35

## FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

### Walser Milchkalbsfilet vom Hof Müller in Riezlern

glasiertes Kalbsbries | Frühlingsmorcheln | Erbsencoulis  
gebratener Schrobenhausener Spargel

pro Person 55

### Sorbet von Rhabarber, Erdbeere & Madagaskar Vanille

weißes Schokoladen Crèmeaux | karamellierte Marcona Mandeln

18

## FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FLAMBIERT

### Flambierter Palatschinken mit den ersten Erdbeeren

Grand Marnier | Himbeeren | Rahmeis von Nougat und Piemonteser Haselnuss

pro Person 29

### Käse vom Wagen | Frankreich & Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

25

# Kilian Stuba

## SNACKS

Warmes & Kaltes

Wälder Hennele | Frühlingsmorchel | Schnittlauch

## GRÜß AUS DER KÜCHE

Heimertinger Lachsforelle

Maracuja-Chili-Vinaigrette | roher Fenchel | Rogen

## MENÜ

### Entenmastleber aus dem Elsass | mit weißem Portwein roh mariniert

Confit von der Entenkeule | Rondell vom jungen Kohlrabi  
Lauwarme Vinaigrette von wildem Majoran & Rhabarbergel

### Gambero Rosso aus spanischem Fang | auf der Plancha gegrillt & roh

Erbsen Cassoulet | gebundener Sud von Camarón Rojo  
Bärlauchöl | Amalfi Zitrone

### Atlantik Seezunge an der Gräte gebraten und ausgelöst

Sauté aus heimischem Kalbsbries, Lenz Champignons & Schrobenshausener Spargel  
Sauce Foyot

### Wälder Weidelamm vom Hof Fischer

#### Rückenstück mit Raz el Hanout gebraten

gebundener Lammfond mit Arganöl | geschmorte Aubergine  
Tajine aus der Lammkeule | Kichererbsen | Feige

### Käse vom Wagen | Frankreich & Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

### Holunderblüte aus 2023 & Dill

Walser Bergbauernjogurt | Bodenseeerdbeeren  
karamellisierter Strudelteig

4-Gang-Menü	140
5-Gang-Menü	160
6-Gang-Menü	180