

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 | karamellisierte 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