

# why not Gourmetfood

IN UNSERER EXKLUSIVEN HOLZSTUBE MIT  
NUR 6 TISCHEN SERVIEREN WIR EIN  
EXKLUSIVES 9-GÄNGE FOOD EXPERIENCE  
MENÜ MIT WEIN/COCKTAILBEGLEITUNG.

RESERVIERUNG BIS 17 UHR AM VORTAG.  
(AUFPREIS BEI HALBPENSION EURO 65 PRO  
PERSON EXKL. WEIN/COCKTAILBEGLEITUNG,  
AUFPREIS OHNE HALBPENSION EURO 135 PRO  
PERSON EXKL. WEIN/COCKTAILBEGLEITUNG)

IN OUR EXCLUSIVE WOODEN PARLOR WITH ONLY 6  
TABLES, WE SERVE AN EXCLUSIVE 9-COURSE FOOD  
EXPERIENCE MENU WITH WINE/COCKTAIL PAIRING.

RESERVATIONS MUST BE MADE BY 5 PM THE DAY  
BEFORE. (SURCHARGE FOR HALF BOARD: €65 PER  
PERSON EXCLUDING WINE/COCKTAIL PAIRING,  
SURCHARGE WITHOUT HALF BOARD: €135 PER PERSON  
EXCLUDING WINE/COCKTAIL PAIRING.)

WIR KOCHEN  
GOURMET FOOD *why?*

life  
is  
too  
short  
for  
less

**OPENING: FR-SU STARTING AT 6 PM**

## *GEDECK*

Hausgemachtes Brot | verbrannte Butter | Sakura

## *AMUSE BOUCHE*

Gepresste Melone | Ziegenkäse Schaum  
Parmaschinken | Aceto Balsamico

## *KALTE VORSPEISE*

Leoganger Lachsforelle | Marinierter Rettich  
Avocadocreme | Kaviar

## *SUPPE*

Brotsuppe | Milchschaum | Lila Chip | Zirbenöl  
Schwarzwurzel | Rotkrautstaub

## *WARME VORSPEISE*

Trüffelkartoffeln | Sellerie | Demi-Glace | Hauskräuteröl  
Frischer Trüffel

## *SORBET*

Orangensorbet | Aperol Espuma

## *HAUPTSPEISE*

Kalbstafelspitz | Kren Espuma | Karotte | Petersilie

Sardellen | Tempura | Gurke | Wildkräuter  
Fermentierte Radieschen | Wasabi

## *DESSERT*

Himbeere Tartlets | Tonkabohne | Weiße Schokolade  
Salzkaramell | Gold

## *FEINES ZUM SCHLUSS*

Hausgemachter Käse | Pralinen

9 Gänge Preis pro Person Euro 135 pP  
(Hausgäste mit Halbpension Euro 65 Aufpreis pro Person)

Weinbegleitung Euro 39 pP  
Cocktailbegleitung Euro 42 pP

## WELCOME

homemade bread | burnt butter | sakura

## AMUSE BOUCHE

pressed melon | goat cheese foam  
prosciutto | aceto balsamico

## COLD APPETIZER

“Leoganger” salmon trout | marinated radish  
avocado cream | caviar

## SOUP

bread soup | milk foam | purple chip | pine oil  
salsify | red cabbage dust

## WARM APPETIZER

truffle potatoes | celery | demi-glace | homemade herb oil  
fresh truffle

## SORBET

orange | aperol espuma

## MAIN DISH

boild beef from veal | horseradish espuma | carrot | parsley

anchovies | tempura | cucumber | wild herbs  
fermented radish | wasabi

## DESSERT

raspberry tartlets | tonka bean | white chocolate  
salted caramel | some sparkle

## HAPPY END

homemade cheese | chocolates

9 dinner course price per person Euro 135 pP  
(house guests only Euro 65 per Person when booked with half board)

wine accompaniment Euro 39 pP  
cocktail accompaniment Euro 42 pP

### *GEDECK*

Hausgemachtes Brot | verbrannte Butter | Sakura

### *AMUSE BOUCHE*

Gepresste Melone | Ziegenkäse Schaum | Aceto Balsamico

### *KALTE VORSPEISE*

Parmesanschnee | Tomaten Espuma | Basilikum Chip

### *SUPPE*

Brotsuppe | Milchschaum | Lila Chip | Zirbenöl  
Schwarzwurzel | Rotkrautstaub

### *WARME VORSPEISE*

Trüffel Krokette | Pastinake | Hauskräuteröl | Frischer Trüffel

### *SORBET*

Orangen | Aperol Espuma

### *HAUPTSPEISE*

Vegetarische Ente | Sellerie | Kichererbsen | Fenchel  
Sesam | Gemüse Demi-Glace

### *DESSERT*

Himbeere Tartlets | Tonkabohne | Weiße Schokolade  
Salzkaramell | Gold

### *FEINES ZUM SCHLUSS*

Hausgemachter Käse | Pralinen

9 Gänge Preis pro Person Euro 135 pP  
(Hausgäste mit Halbpension Euro 65 Aufpreis pro Person)

Weinbegleitung Euro 39 pP  
Cocktailbegleitung Euro 42 pP

# FOOD EXPERIENCE

## VEGETARIAN

### *WELCOME*

homemade bread | burnt butter | sakura

### *AMUSE BOUCHE*

pressed melon | goat cheese foam | aceto balsamico

### *COLD APPETIZER*

parmesan snow | tomato espuma | basil chip

### *SOUP*

bread soup | milk foam | purple chip | pine oil  
salsify | red cabbage dust

### *WARM APPETIZER*

truffled croquette | parsnip | homemade herb oil  
fresh truffle

### *SORBET*

orange | aperol espuma

### *MAIN DISH*

vegetarian duck | celery | chickpeas | fennel  
sesame | vegetable demi-glace

### *DESSERT*

raspberry tartlets | tonka bean | white chocolate  
salted caramel | some sparkle

### *HAPPY END*

homemade cheese | chocolates

9 dinner course price per person Euro 135 pP  
(house guests only Euro 65 per Person when booked with half board)

wine accompaniment Euro 39 pP  
cocktail accompaniment Euro 42 pP