

H O T E L
BERGKRISTALL
O B E R L E C H I A R L B E R G I ★ ★ ★ ★ SUPERIOR

Familie Renate und Jakob Wrann - Gastgeber aus Leidenschaft -
wünscht Ihnen einen guten Appetit!

ein gelungener Start

Halbes Dutzend Austern

Zitrone – Chesterfieldbrot – Rotweinschalotten – Tomatenvinaigrette

Sashimi

Thunfisch – Sojasauce – Wasabi – Ingwer

Avocadobrot

Pochiertes ei – confierte Kirschtomaten – Pinienkerne - Rucola

Beef Tatar klassisch

Rindsfilet – Buttertoast

Halbes Dutzend Weinbergschnecken

Knoblauch-Kräuterbutter

Burrata Mozzarella

Zweierlei Tomaten – Basilikum – Pesto – Olivenöl – Balsamico

Salat Avocado

Gemischter Blattsalat – Fetakäse – Avocado – getrocknete Tomaten

Garnelen – Piri Piri

heiß und flüssig

Rindssuppe

Frittaten oder Grießnockerl oder Kaspressknödel

Cremesuppe Bintje Erdäpfel

getröffelt

Wiener Suppenteller

Rindfleisch – Gemüse – Grießnockerl – Nudeln – Frittaten

Cremesuppe

Atlantikhummer

Pasta vom Feinsten

Tagliatelle

Ricotta – Blattspinat – Calamari

Spaghettini „Renate“

Knoblauch – Kirschtomaten – Peperoncini – Grana – Rucola
wahlweise mit Garnelen

Panzerotti

Tomaten – Burrata – Basilikum – Olivenöl – Grana

1 Kilo Miesmuscheln

Tomaten – Kräuter – Weißwein – Knoblauch

1 Kilo Wildfang Riesengarnelen

Aioli – Ciabatta

Calamaretti

frittiert – Aioli

frischer Fisch aus Fluss & Meer

Zuger Saibling – gebraten an der Gräte

Petersilerdäpfel – Zitronen-Kapernbutter

Filet vom Steinbutt

Mascarponespinat - Trüffelpüree

Branzino im Salz für 2 Gäste

Rosmarinerdäpfel – Grillgemüse

für Steakliebhaber

burger „bergkristall“

Wagyu Patty – Cheddar - Tomate – Zwiebel – Ei – Trüffelmayonnaise – Steakfries

Kotelett vom Duroc Schwein

rosa Lammkoteletts

Filet vom Almoachsen 220 g

Rib-Eye Steak 300 g

Kalbskotelett 300 g

Chateaubriand 500g

Tomahawk Steak per kg

... dazu Steakfries – Gemüse – Barbecue Sauce – Kräuterbutter – Pfeffersauce

nur auf Vorbestellung ab zwei Personen

Kalbshaxe

Trüffelpüree – Vichykarotten

Spanferkelhaxe

Champagnerkraut – gebratene Erdäpfel

Lammhaxe

Erdäpfelgratin - Ratatouille

Fondue Chinoise (200g)

dünn geschnittenes Rindsfilet – Rindssuppe

Bourguignonne (200g)

in Würfel geschnittenes Rindsfilet – Erdnussöl

mediterranes Fischfondue (200g)

Garnelen – Jakobsmuscheln – Fischfilets – Fischsuppe

...dazu Salatteller – Erdäpfel – Reis – Gemüse – Saucen – Brotauswahl

Käsefondue

Salatteller – eingelegtes Gemüse – Trauben – Weißbrotwürfel

Klassiker

Freilandhuhn gebacken

ausgelöste Haxerln – Erdäpfelsalat

Kalbsrahmgulasch

Spätzle – Salat

Walser Käserahmspätzle

Röstzwiebel – Endiviensalat

Wiener Schnitzel

Petersilerdäpfel – Preiselbeeren

zum süßen Abschluss

glasierter Kaiserschmarrn

Rosinen – Vanilleeis

Nougatknödel

Bröselbutter – Schokoshot

Tiramisu

gebackene Apfelradeln

Vanille Espuma

geschmolzene Schokolade
Früchte – Biskuit

Variation – Sorbet - Früchte

internationale Käseauswahl
Trüffelhonig – Feigensenf – Chutneys – Brotauswahl

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisekarte täglich um unser frisches Tagesangebot erweitert wird. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Lieferanten:

Fleisch :	À la carte, Gourmet Express, Walser Bregenzerwald
Wurstwaren :	Walser Bregenzerwald, Strobl Südtirol
Fisch:	Güfel Meiningen, Gourmet Express, La Mer, Wedl, Mittermayr Zug
Käse & Milch:	Vorarlberg Milch, Konrad Würfel Oberlech, Pöhl Wien, GourmetExpress
Gemüse Obst:	Fruchtexpress Grabher, Wedl, Gourmet Express, Transgourmet
Bioeier:	Sennhof Rankweil



Unser geschultes Team informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen.