



VORSPEISEN

	EUR
Bunte Salatvielfalt vom Buffet ^{B,C,D,E,F,G,I,J,M} grüner Salat täglich wechselnde Salate verschiedene Dressings	7,00
Karamellisierter Ziegenkäse ^{M,J,I}  Spargel-Erdbeersalat Mandel-Touille	13,00
Dreierlei vom Allgäuer Bachsaibling ^{F,G,M,I} Geräuchert Tartar Mousse Frühlingskräuter Limetten-Vinaigrette	17,00
Rindercarpaccio von der Allgäuer Färse ^{A,G} klassisch serviert geröstetes Weißbrot	16,00

SUPPEN

	EUR
Suppe des Tages ^{B,M}	7,00
Rinderconsommé ^{B,G,M} hausgemachte Kräuterflädle	9,00
Spargelcremesuppe ^{B,M} Pancetta-Chip	9,00

Eine Liste mit allen ausweisungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und

Getränkemenu. Detaillierte Informationen zur Zubereitung liegen unserem Serviceteam vor.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.



HAUPTSPEISEN

	EUR
Gebratene Maispoularde ^{A,E,G,M} Orangen-Aprikosen Sabayon Pistazien Kräuterpolenta Zucchiniblüte mit Ricottafüllung	22,00
Hausgemachte Bärlauchknödel ^{B,E,G,M} 🌿 Sauce Hollandaise frisches, saisonales Gemüse der Gärtnerei Feger Parmesanchips	17,00
Feines Graupenrisotto ^{B,G,M} 🌿 frisches, saisonales Gemüse der Gärtnerei Feger gehobelter Parmesan	18,00
Dry Aged Rinder Entrecôte von der Allgäuer Färse ^B Jus hausgemachte Kartoffelstäbe Speckbohnenbündchen	32,00

UNSERE KLASSIKER

	EUR
Forelle Müllerin Art ^{F,G,I,M} Mandelbutter karamellierte Mairübchen Petersilienkartoffeln	26,00
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Kalb ^{E,G,I,M} Speckkartoffeln Preiselbeeren	26,00
Filser Burger ^{E,G,M} Burger von der Allgäuer Färse Brioche Bun Bergkäse karamellierte Schalotten Pommes Frites	19,00



DESSERT

	EUR
Lavendel-Heumilch Panna Cotta ^{4,G,I,M} Blaubeeren-Ragout	7,00
Apfelstrudel ^{4,A,E,G,M} Vanille-Eis Sahne	9,00
Tagesdessert ^{3,4,16,E,G,I,M}	8,00
Käse vom Buffet	8,00

Eine Liste mit allen ausweisungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte. Detaillierte Informationen zur Zubereitung liegen unserem Serviceteam vor.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.



ZUSATZSTOFFE

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1-Konservierungsstoff | 9-geschwefelt |
| 2-Farbstoff | 10-chininhaltig |
| 3-Antioxidationsmittes | 11- coffeinhaltig |
| 4-Süßungsmittel Saccharin | 12-Geschmacksverstärker |
| 5-Süßungsmittel Cyclamat | 13-geschwärzt |
| 6-Süßungsmittel Aspartam | 14-gewachst |
| 7-Süßungsmittel Acesulfan | 15-genetisch verändert |
| 8-Phosphat | 16-Nitritpökelsalz |

ALLERGENE

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| A-Erdnüsse | H-Schwefeldioxid und Sulfate |
| B-Sellerie | I-Schalenfrüchte |
| C-Senf | J-Sesamsamen |
| D-Sojabohnen | K-Krebstiere |
| E-Eier | L-Lupine |
| F-Fisch | M-Milch |
| G-glutenhaltiges Getreide | N-Weichtiere |

Eine Liste mit allen ausweisungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte. Detaillierte Informationen zur Zubereitung liegen unserem Serviceteam vor.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.