

# Hi, Charles.

Bar, Restaurant

---

## vorspeise

knackiger saisonaler gartensalat  
kartoffel-, kürbis-, kraut-, rote-beete-,  
thymian-zitrone croûtons € 9,-

klassik tatar vom Alpenrind  
parmesan emulsion, kartoffelrösti, senfkaviar € 19,-

---

## suppe

kartoffel-Lauch-suppe  
schnittlauchöl, parmesan, haselnuss crumble € 10,-

---

## Fisch

gebratenes Lachsforellenfilet  
blumenkohl-nussbutter-veloute, wilder brokkoli, fenchel-radicchio crudité € 34,-

---

## Fleisch

kalbsbauernschnitzel paniert  
kartoffelsalat, preiselbeeren € 26,-

zweierlei von der gans  
gänse-pflaumen jus, rotkraut, semmelknödel, maronen mousseline € 34,-

regionaler zwiebelrostbraten  
bratensoße, zweierlei zwiebeln, handgeschabte spätzle € 36,-

---

## vegetarisch

trüffel käsespätzle  
handgeschabte spätzle, Allgäuer bergkäse, herbst trüffel € 26,-

---

## Dessert

hausgemachter Apfelstrudel  
bourbon-vanille creme, buchweizen crumble, apfel-quittengelee,  
walnuss-karamell eis € 12,-

zabaglione  
quitten kompott, biskuit,  
haselnuss praline, kaffee-whiskey-sirup € 12,-