Alpenrose 2.0

Mit dem Umbau unseres Hauses haben wir uns auch kulinarisch neu ausgerichtet.
Wir verabschieden uns bewusst von der klassischen Halbpension und interpretieren Genuss neu:
Modern. Flexibel. Regional verwurzelt.

Mittags und abends erwartet Dich eine feine, regionale Auswahl aus unserer à la carte-Küche.
Im Mittelpunkt stehen dabei Qualität, Herkunft und Saisonalität.

Auch als Halbpensionsgast genießt Du maximale Freiheit:
Du stellst Dir aus unserer Speisekarte Dein persönliches Wunschmenü zusammen,
wie es Deinen Tag perfekt abrundet.

Ergänzend dazu erwartet Dich am Abend von 17:30 bis 20:00 Uhr unser reichhaltiges Salat- und Antipastibuffet.
Im Anschluss bereitet unser Küchenteam Deine gewählten Speisen frisch und mit größter Sorgfalt für Dich zu.

Restaurant „Finis“

Unsere Inspiration, uns in diese Richtung zu entwickeln, hat einen klaren Ursprung.
Der Anfang und unsere Wurzeln liegen bei der Person, die unserem Restaurant heute ihren Namen schenkt: Fini.

Fini war ein Flüchtlingsmädchen aus Südtirol, das mit nur 23 Jahren als jüngste Wirtin Vorarlbergs einen Berggasthof in Schruns eröffnete. Visionär und mutig zugleich, trug sie stets den Wunsch in sich, weiterzudenken und Neues zu gestalten.

Geprägt durch ihre Zeit als Au-pair in Frankreich brachte Fini nicht nur kulinarische Einflüsse mit, sondern auch ein feines Gespür für Genuss und Gastfreundschaft. Ihre tiefe Verbundenheit zur Region formte jene kulinarische Symbiose aus Regionalität und Weltoffenheit, die uns bis heute begleitet.

Regionalität war für Fini dabei nie ein Schlagwort, sondern gelebter Alltag: das Sammeln von Kräutern, das Verarbeiten heimischer Produkte und das Entwickeln eigener Spezialitäten waren für sie selbstverständlich.

Diese Haltung – im Einklang mit der Natur zu arbeiten und Gastfreundschaft mit Herzlichkeit, Zielstrebigkeit und Authentizität zu leben – prägt unser Verständnis von Gastgebersein bis heute.

Höchste Gaumenfreuden

Unsere Küche vereint alpine Wurzeln mit französischer Kochkunst und dem Mut, Neues zu entdecken.
Küchenchef Michael Tschanun und Alexandra Zünd setzen dabei auf drei Werte,
die unser tägliches Handeln bestimmen:

- Regionalität
- Nachhaltigkeit
- Volle Wertschöpfung

Für unsere Speisen verwenden wir hochwertige, möglichst regionale Produkte und verarbeiten Fleisch und Fisch ganzheitlich – vom ersten bis zum letzten Stück.
So entstehen Gerichte mit Respekt vor dem Lebensmittel und echter Handwerkskunst.

Als Gastgeberfamilie leben wir diese Philosophie jeden Tag.
Raphael und Tanja bringen ihre Leidenschaft als Jäger und Fischer ein,
Karl unterstützt mit seiner langjährigen Erfahrung den gesamten Betrieb.
Gemeinsam verbindet uns die Begeisterung für die Schätze unserer alpinen Heimat.

Wild stammt ausschließlich aus dem hauseigenen Jagdrevier,
Fisch aus eigener Zucht im Fellimännle sowie von ausgewählten regionalen Partnern.
Fleisch, Gemüse, Obst und viele weitere Zutaten beziehen wir von Produzenten aus dem Montafon und Vorarlberg, mit denen uns eine langjährige Zusammenarbeit verbindet.

So entsteht eine Küche, die unsere Heimat widerspiegelt.
Ehrlich, regional und mit viel Leidenschaft zubereitet.

Deine Familie Mäser & das Alpenrosenteam

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat Kürbiskerne | Speck | Croutons	6,4
Vogerlsalat Zwetschgen Vinaigrette | Wachteleier | Sauerteig Brotchips	10,4
Caesar Salad (auch als Hauptspeise möglich)	15,8 | 17,8
Leichter Start von unserem Salat- und Antipastibuffet (17:30-20:15)	11,8
Tataki vom Wild aus eigenem Revier Linsen | Curry | Sesam (auch als Hauptspeise möglich)	18,8 | 25,8
Büffelmozzarella Mango | Avocado | Rucola	18,8
Bregenzerwälder Ziegenkäse Birnenhonig | Karamellnüsse | Salatspitzen	18,8
Schinken vom Bodenseewels von der Fischerei Bösch in Gaissau Karamellisierte Zwiebelbutter | eingelegte Zwiebeln | Speck-Senfkonfitüre	16,8

Löffelweise

Klare Essenz vom Rind mit Siedfleisch Kräuterflädle, Schöberl oder Kaspressknödel	7,2
Gemüsebouillon Kräuterflädle, Schöberl oder Kaspressknödel	6,7
Karotten-Ingwercremesuppe Karottencreme | Korianderöl | Sesamcracker	7,7

Unsere Mitarbeiter informieren Dich gerne über allergene Stoffe in unseren Speisen.
Trotz schonender Herstellung im Produktionsprozess kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.
Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Täglich erhältlich von 12:00 – 14:00 & 17:30 – 20:00
.

HÖHEPUNKTE

Filetwürfel vom Montafoner Rind in Meaux-Senfsauce Tagesgemüse | Spätzle	34,8
Beef Tatar (ca. 180g) am Tisch nach Ihrem Wunsch verfeinert Toast | Butter	26,8
Konfiertes Filet vom Zander Rosmarin Beurre Blanc | Granatapfel | Pistazien-Minz Cous Cous	32,8
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb Pommes Frites oder Salat	29,1
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes Frites oder Salat	19,6
Kokos – Linsencurry (vegan) Gemüse | Reis | Erdnüsse	21,8
Montafoner Käsespätzle Röstzwiebel | Schnittlauch | Salat	18,8
Pasta mit Waldpilzen Mascarpone | Zitronenabrieb | Kräuter	22,8
Filet vom Bodenseeegli von der Fischerei Bösch in Gaissau „Chicken-fried" | Grüne Sauce Tartar | Pickles	26,8
Rosa gebratenes Flanksteak vom Big Green Egg „Cafe de Paris" | Wedges | Salatspitzen	26,8
Kürbisrisotto (vegan möglich) Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Kürbispicatta	23,8

Unsere Mitarbeiter informieren Dich gerne über allergene Stoffe in unseren Speisen.
Trotz schonender Herstellung im Produktionsprozess kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.
Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Täglich erhältlich von 12:00 – 14:00 & 17:30 – 20:00
.

Für unseren kleinen Gäste

Bambi Schnitzel Pommes Frites	9,0
Chicken Frites Pommes Frites	9,0
Spaghetti Tomatensauce oder Bolognese	8,8
Spätzle Rahmsauce	7,1

Unsere Mitarbeiter informieren Dich gerne über allergene Stoffe in unseren Speisen.
Trotz schonender Herstellung im Produktionsprozess kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.
Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Täglich erhältlich von 12:00 – 14:00 & 17:30 – 20:00
.

Der krönende Abschluss

Kaiserschmarren	13,9
Die falsche Karotte Karotte | Karamell | Pecannuss	12,1
Warmer Brownie Mascarpone | Schokolade | hausgemachtes Vanilleeis	12,1
Topfenstrudel Vanillesauce	10,9
Fruchtbecher Vanilleeis | Erdbeereis | Obstsalat | Schlagsahne	7,8
Hausgemachtes Sorbet	3,8
Vanille Crumble Vanilleeis | Crumble | Schokoladensauce | Schlagsahne	7,8
Portion Eierlikör	2,0
Sekt- oder Wodka-Sorbet	7,2
Kugel Eis Vanille, Schokolade, Stracciatella oder Erdbeere	3,1
Portion Eierlikör	2,0
Portion Schlagsahne	0,8
Kugel Sorbet Mango	3,7
Hausgemachter Kuchen vom Buffet (14:00-17:00)	pro Stück 5,0
Portion Schlagsahne	0,8
Regionale Käseauswahl von unserem Buffet aus dem Montafon, Bregenzerwald, Klostertal	12,9

Unsere Mitarbeiter informieren Dich gerne über allergene Stoffe in unseren Speisen.
Trotz schonender Herstellung im Produktionsprozess kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.
Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Täglich erhältlich von 12:00 – 14:00 & 17:30 – 20:00
.