

# Höchste Gaumenfreuden



Unser Küchenteam rund um Michael Tschanun und Alexandra Zünd pflegt folgende Werte:

- Nachhaltigkeit
- Regionalität
- Volle Wertschöpfung

Unsere Küchenphilosophie ruht auf der alpin-französischen Küche mit Mut zu Neuem.

Wir verwerten für unsere Speisekarte ausschließlich Fleisch und Fisch im Ganzen, diese werden von uns gemeinsam zerlegt und im Vollen verwertet.

Auch die Gastgeberfamilie Mäser legt viel Wert auf hausgemachte, frische und hoteleigene Produkte. Chef Raphael als Jäger und Fischer; und Seniorchefin Fini als Sammlerin von Kräutern prägen die Faszination zu den unverwechselbaren Düften und Aromen aus unserer alpinen Natur.

Aus unserer kleinen Landwirtschaft beziehen wir vor allem den typischen „Polma“, „Sura Kees“, Montafoner Bergkäse sowie Butter.

Das Fleisch für unsere delikaten Wildgerichte stammt zu 100 Prozent aus dem hauseigenen Jagdrevier und wird von der Gastgeberfamilie persönlich erlegt, sowie auch verarbeitet.

Das Lammfleisch stammt von Christoph und Gernot Maier in Schruns.

Das Rindfleisch beziehen wir von verschiedenen Montafoner Bauern sowie von der wilden Farm in Lochau.

Unsere Hühner, Enten, Durocschweine sowie den Bienenhonig beziehen wir vom Flötzerhof in Wolfurt.

Für die Fischliebhaber halten wir auf unserer Almhütte Fellimännle Forellen und Saiblinge.

Zusätzlich beziehen wir Seesaiblinge und Lachsforellen von Nino Mayer in Dornbirn, sowie von Albert und Regula Bösch fangfrische Bodenseefische – wie Hecht, Zander, Brachse und Co.

Frische Kräuter, Obst sowie Gemüse gedeiht an jeder Ecke unseres 10.000 m<sup>2</sup> großen Hotelgartens.

Diese werden liebevoll von unseren Mitarbeitern gepflegt, um daraus hervorragende Gewürzmischungen, Chutneys, Marmeladen, Öle und viele schmackhafte Gerichte zu zaubern.

Im Sommer werden Steinpilze und Pfifferlinge von uns in der alpinen Bergwelt des Silbertals gesammelt und sofort verarbeitet oder eingelegt bzw. gedörrt, damit diese auch im Winter ihren Geschmack entfalten können.

Unsere Region liegt uns am Herzen, daher beziehen wir im Sommer von unseren Gemüse- und Obstbauern vom Vetterhof in Lustenau, von Paul Metzler in Ludesch sowie vom Gauensteiner Hof in Schruns.

Das Brot das Sie gereicht bekommen – backen wir zu 100 % selbst, mit besten Zutaten – wie Ruchmehl von der Stricker Mühle in Grabs. Hefe-, und Salzreduziert. Ohne Zusatzstoffe.

Ihre Alpenrosenfamilie



## Salate

Gemischter Salat Kürbiskerne   Speck   Croutons	6,4
Bunte Blattsalate aus Vorarlberg <small>(Vetterhof in Lustenau und/oder Metzler Gärtnerei in Ludesch)</small> Radieschen   süß-saurer Spargel   Brotchips	11,8
Caesar Salad Huhn vom Flötzerhof in Wolfurt	17,8

## Löffelweise

Klare Essenz vom Rind Kräuterflädle, Grießnockerl oder Kaspressknödel	7,2
Gemüsebouillon Kräuterflädle, Grießnockerl oder Kaspressknödel	6,7
Spargelcremesuppe Süß-saurer Spargel   Brioche   hausgemachter Coppa vom Durocschwein	13,8

## Vorspeisen

Tataki vom Wild aus eigenem Revier (18:30-20:30) Linsen   Curry   Sesam   Puffreis <small>(auch als Hauptspeise möglich)</small>	17,8   24,8
Bärlauchnockerl (18:30-20:30) Alter Balsamico   Bergkäse   Salatspitzen <small>(auch als Hauptspeise möglich)</small>	15,8   22,8

Unsere Mitarbeiter informieren Sie 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 – 16:30 & 18:30 – 21:00



## Höhepunkte

Rosa gebratenes Montafoner Rinderfilet (18:30-20:30) Rosmarinrahmjus   Tagesgemüse   Speck-Senfbuchtel	49,8
Zürcher Geschnitzeltes vom Montafoner Kalbsfilet (18:30-20:30) Tagesgemüse   Reis	36,8
Gebackener Bodensee Zander (18:30-20:30) Brennnessel Beurre Blanc   Gurke	36,8
Beef Tatar (ca.180g) am Tisch nach Ihrem Wunsch verfeinert Toast   Butter	26,8
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb Pommes Frites oder Salat	29,1
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes Frites oder Salat	19,6
Kokos – Linsencurry (vegan) Reis   Gemüse   Erdnüsse	21,8
Montafoner Käsespätzle Röstzwiebel   Schnittlauch   Salat	18,8
Pasta mit gebeizter Lachsforelle Mascarpone   Zitronenabrieb   Salatspitzen	25,8

Unsere Mitarbeiter informieren Sie 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 – 16:30 & 18:30 – 21:00



## 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
Zanderknusperli Pommes Frites	9,9

Unsere Mitarbeiter informieren Sie 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 – 16:30 & 18:30 – 21:00



## Der krönende Abschluss

Kaiserschmarren	14,9
Fruchtbecher Vanilleeis   Erdbeereis   Obstsalat   Schlagsahne	7,8
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 (12:30 bis 16:30)	pro Stück 5,0
Portion Schlagsahne	0,8
Dessert des Tages (18.30 bis 20.30 Uhr)	

Unsere Mitarbeiter informieren Sie 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 – 16:30 & 18:30 – 21:00