

# Höchste Gaumenfreuden



Unser Küchenteam rund um Michael Tschanun und Alexandra Zünd pflegen 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 der 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

## Zum Starten



Alpenrosengedeck für 2 Personen  
Wolfurter Ente | Durocschwein vom Flötzerhof | Hirsch aus eigenem Revier

p.P. 7,9

Dazu servieren wir hausgemachte Pfefferbrioche sowie Brennesselbutter

Vegetarisches Alpenrosengedeck für 2 Personen  
Alpenrosen „fermentare“ | Riebelmais | Jalapenos  
(Auswahl von fermentierten, eingelegten, hausgemachten Spezialitäten)

p.P. 6,9

Dazu servieren wir hausgemachte Pfefferbrioche sowie Brennesselbutter

## Salate

„Caesar Salad“  
Flötzerhof Huhn | Speck | Croutons | Parmesan | Ei

17,8

Gemischter Salat  
Kürbiskerne | Speck | Croutons

6,4

Salat vom Buffet

6,4

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 18:30 – 20:15

## Löffelweise



Schaumsuppe von Ludescher Raritäten Tomaten von Paul Metzler  
Tomaten Tarte-Tatin | Mascarpone | Basilikummayonnaise

9,8

Klare Essenz vom Rind  
Rheintaler Riebelmaisknödel  
Kräuterflädle  
Kaspressknödel

6,4

Gemüsebouillon  
Rheintaler Riebelmaisknödel  
Kräuterflädle  
Kaspressknödel

6,4

## Vorspeisen

Caramelle  
Tomate | Pinienkerne | Spinat | eingelegte Pfifferlinge | Wildkräuter

17,8

Carne Cruda vom Montafoner Milchkalb (italienisches Tatar)  
Basilikum | Rucola | Chip vom hausgemachten Brot

15,8

Bregenzerwälder „Metzarella“  
Walgauer Tomaten | Pinienkerne | Balsamico | Oro del Camello Olivenöl

13,6

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 18:30 – 20:15



## Höhepunkte aus dem eigenen Revier

Tataki vom Hirsch Hausgemachter Riebelmaisponzu   Vetterhof Süsskartoffel   Vetterhof Pak Choi   Quinoa	30,8
Hirschrückensteak Wildpreiselbeer   Kren   Knödelbrot	38,8
In der Salzkruste geschmorte Hirschkeule Knödelbrot   eingelegtes Rotkraut   gebrannter Rahm	35,9

## Vegetarische Höhepunkte

Auf Meersalz gebackene Rote Beete vom Vetterhof in Lustenau Basilikummayonnaise   Kren Beurre Blanc	23,8
Quiche mit Mangold von Paul Metzler in Ludesch Sauerrahm   Salatspitzen   Holunderblüten	20,8
Alpensanrisotto Konfierte Tomaten   Pinienkerne   Rucola	22,8
Montafoner Käsespätzle Salat vom Buffet	16,8

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 18:30 – 20:15

## Höhepunkte



Zürcher Geschnetztes vom Montafoner Kalbsfilet Reis   Tagesgemüse	34,1
Rosa gebratenes Filet vom Montafoner Rind Sauce Bordelaise   Pommes Fondant   Tagesgemüse	47,8
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten vom Montafoner Rind Speckbohnen   Bratkartoffeln	31,8
Beef Tatar (ca. 180g) mit Toast und Butter wird am Tisch nach Ihren Wünschen zubereitet	26,8
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb Pommes Frites oder Salat vom Buffet Preiselbeer   Zitrone	26,1
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes Frites oder Salat vom Buffet Preiselbeer   Zitrone	19,6

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 18:30 – 20:15

## Höhepunkte aus den Vorarlberger Gewässern



Gebratener Bodenseezander von der Fischerei Bösch in Gaissau  
Rote Beete | Zucchini | Fregola Sarda | Rohschinken 35,9

Gebratener Seesaibling von Nino Mayer aus Dornbirn  
Fenchel | gebrannter Rahm | Rollgerste | geröstete Zitrone | Holderblütenbalsam 34,9

## Starke Stücke für 2 Personen

Lammrücken von Christoph Maier in Schruns  
Portwein-Schalottenjus | Speckbohnen | Bratkartoffeln p.P. 35,9

„Chateaubriand“ vom Montafoner Rind  
Rosmarinjus | Bratkartoffeln | Tagesgemüse p.P. 51,0

„Côte de Beouf“ von der wilden Farm in Lochau, im Rinderfett gereift  
Rosmarinjus | Bratkartoffeln | Tagesgemüse p.P. 48,0

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 18:30 – 20:15



## Für unseren kleinen Gäste

Bambi Schnitzel Pommes Frites	7,1
Zanderknusperli Sauce Tartare	8,1
Chicken Frites Pommes Frites	7,1
Spaghetti Tomatensauce oder Bolognese	7,1
Spätzle Rahmsauce	6,1

## Der krönende Abschluss

Kaiserschmarren Apfelmus	16,9
Apfelcrumble Hausgemachtes Sauerrahm-Birnenhonigeis	13,8

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 18:30 – 20:15