

# Herzlich Willkommen

im

# Gemma´s

  
Hotel  
**GEMMA**  
Kleinwalsertal

**Es verwöhnt und betreut Sie:**

**Küchenchef: Marc Müller | Souschef: Christian Mehler**

**Restaurantleitung: Verena Lutterbach**

## **Vorspeisen**

**Burrata** **16**

Tomate | Olive | Basilikum

**Lachstatar** **16**

Gurke | Blini | Yuzu | Honig | Buttermilch

**Ente** **16**

Sellerie | Feige | schwarze Nuss | Früchtebrot

## **Suppen**

**Consommé vom Rind** **9**

Fritatten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

**Kürbis** **9**

Kokos | Curry | Kernöl | Blätterteig

## **Hauptgänge**

### **Kalbsrücken 33**

Broccoli | Salzzitrone | Eierschwammerl | Schalotte

### **Kalbsbäckle 32**

Sellerie | Riebel | Wilder Blumenkohl |  
Kräutersaitling | schwarzer Knoblauch

### **Zwiebelrostbraten 34**

Kartoffel | Bohnen | Zwiebel | Speck

### **Fisch des Tages 29**

Risotto | Kürbis | Birne | Pak Choi

### **Orecchiette 24**

Tomate | Pinienkern | Rucola | Parmesan

## **Dessert**

**Tonkabohne** **12**  
Crème brûlée | Eis | Birne

**Apfel** **12**  
Strudel | Vanille | Zimt | Rum | Rosine

**Kaiserschmarren** **17**  
Zwetschge | Rum | Rosine

**Käseteller** **14**  
Chutney | Früchtebrot | Traube

**Käseteller klein** **9**  
Chutney | Früchtebrot | Traube

**Sorbet je Kugel** **4**