

Herzlich Willkommen

im

Gemma´s


Hotel
GEMMA
Kleinwalsertal

Es verwöhnt und betreut Sie:

Küchenchef: Marc Müller | Souschef: Christian Mehler

Restaurantleitung: Verena Lutterbach

Vorspeisen

Beef-Tatar **18**

Geräuchertes Eigelb | Trüffel | Avocado |
Radieschen | Kopfsalat | Senf

Ente **16**

Sellerie | Feige | Preiselbeer | schwarze Nuss |
Früchtebrot

Ziegenkäse **16**

Mirabelle | Kürbiskern | Grissini | Nuss | Mandarine

Forelle **17**

Rote Bete | Apfel | Kren | Senf | Buttermilch |
Blini | Yuzu

Suppen

Consommé vom Rind **9**

Fritatten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Karotte **9**

Ingwer | Curry | Blätterteig

Hauptgänge

Ente **33**

Winterspargel | Quitte | Preiselbeer |
Eierschwammerl | Schalotte

Kalbsbäckle **33**

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

Käsespätzle **23**

Zwiebel | Pfeffer | Schnittlauch

Dessert

Schokolade **13**

Kirsche | Haselnuss | Obers | Pfeffer | Sauerklee

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**