

**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 | Avocado | Radieschen |
Kopfsalat | Senf

Ziegenkäse **16**

Birne | Kürbiskern | Grissini | Nuss

Lachs **17**

Gurke | Honig | Buttermilch | Yuzu | Dill | Blini

Suppen

Consommé vom Rind **9**

Fritatten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Karotte **9**

Ingwer | Kokos | Curry

Hauptgänge

Ente **33**

Petersilienwurzel | Quitte | Preiselbeer |
Grüner Spargel | Zwiebel

Kalbsbäckle **33**

Sellerie | Riebel | Wilder Blumenkohl |
Kräutersaitling | schwarzer Knoblauch

Zwiebelrostbraten **34**

Kartoffel | Bohnen | Zwiebel | Speck

Fisch des Tages **30**

Risotto | Basilikum | Birne | Pak Choi

Orecchiette **24**

Tomate | Pinienkern | Rucola | Parmesan

Käsespätzle **23**

Zwiebel | Pfeffer | Schnittlauch

Dessert

Topfen **13**

Kirsche | Vanille | Baumkuchen | Verbene

Tonkabohne **14**

Brûlée | Eis | Pflaume | Minze

Käseteller **14**

Chutney | Früchtebrot | Traube

Käseteller klein **9**

Chutney | Früchtebrot | Traube

Sorbet je Kugel **4**