



APERITIF



Lustau Rose Tonic

Lustau Vermut Rose | Thomas Henry Tonic | Orange

0.3l 6.00 EUR

SCALA MENÜ

Asiatische Vorspeisenvariation

Thunfischtatar | Gemüsesushi | Wasabi-Linsen Dim Sum |
Wakame Algen |

Bärlauch- Spinatschaumsuppe

Schnittlauch Radieschen-Sandwich G|E|A|S|L

Zanderfilet

Verjus | grüner Spargel | gepickelte Radieschen | Bio Emmer Ragout F|A|S|L|

oder

US Flank Steak

Teriyaki-Hollondaise | grüner Spargel | Shitake Pilze | Knusperkartoffel A|S|L

Frühlingskuss

Cranberry- Sauerkirsch- Tarte | Joghurteis | Pistazie G|E|U|L

Als 3 Gang Menü	45.00	EUR
Als 4 Gang Menü	55.00	EUR
Als 5 Gang Menü	65.00	EUR

VORSPEISE

Zupfsalat

verschiedene Blattsalate | Balsamico Senf Dressing
C|A|S|

5.50 EUR

Glasnudelsalat vegan

Frühlingsrollen | Mango Sesam Chutney |
Shitake Pilze | Junglauch
T|G|S|A|B|

12.50 EUR

Gebackenes Kalbsbries

Kartoffel- Mohn Moussline | grüner Spargel | Kräutersaitlinge
gepickeltes Gemüse
G|A|S|E|L|C

14.00 EUR

Asiatische Vorspeisenvariation

Thunfischtatar | Gemüsesushi | Wasabi-Linsen Dim Sum |
Wakame Algen |
G|A|S|I|L

13.00 EUR

SUPPE

Bärlauch- Spinatschaumsuppe

Schnittlauch Radieschen-Sandwich
G|E|S|L

9.50 EUR

Geflügel Essenz

Soja Gemüse | Wasabi-Linsen Dim Sum | Sprossen
G|E|A|L

9.50 EUR

Rezept des Monats Teil 1.:

Mango N°5 | Gel

100g Mangopüree, 20g Zucker, 3g Agar Agar mischen.

Ca 3 Minuten köcheln lassen, danach 1 Blatt Gelatine einweichen und einrühren.

Ca 5h kaltstellen, danach mit einem Mixer fein Pürieren.

VEGETARISCH

Bärlauch Gnocchi

Zitronenbutter | Pecorino | Mandel | Kräutersaitlinge | Blattspinat
G|E|C|S|L

14.50 EUR

VEGAN

Bio Emmer Ragout

Kalamansi - Mandelschaum | Kräutersaitlinge | Lila Karotte | grüner Spargel
G|A|B

14.50 EUR

Süßkartoffelcurry

Jai pur Curry | gepickelte Radieschen | Frühlingsgemüse | Kräutersaitlinge
C|A|

14.50 EUR

FISCH

Thunfischsteak

Frühlingsrollen | Mango Sesam Chutney | Shitake Pilze | Junglauch
G|E|C|S|L

25.00 EUR

Zanderfilet

Verjus | grüner Spargel | gepickelte Radieschen | Bio Emmer Ragout
L|G|A|

23.00 EUR

Rezept des Monats Teil 2.:

Mango N°5 | Sorbet

100g Wasser und 70g Zucker aufkochen.

230g Mango Püree und 100g Passionsfruchtmark zum Zuckerwasser geben.

In der Eismaschine frieren.

FLEISCH

Kalbsbäckchen

Balsamico Soße | Frühlingsgemüse | Bärlauch Gnocchi
G|A|S|L|E

24.00 EUR

Kotelette vom Landuro Schwein

Süßkartoffelcurry | Kräutersaitlinge | gepickelte Radieschen
C|A|

22.50 EUR

Osso Bucco vom Lamm

Schmorgemüse Soße | Junglauch | Bärlauchgnocchi
G|E|A|S|L

22.50 EUR

US Flank Steak

Teriyaki-Hollondaise | grüner Spargel | Shitake Pilze | Knusperkartoffel
G|A|S|B

28.50 EUR

SCHWÄBISCH

Hausgemachte Maultaschen

zweierlei Zwiebel | kleiner Blattsalat
G|E|A|S|L

13.90 EUR

Paniertes Schnitzel

vom Allgäuer Schweinerücken |
Pommes frites | kleiner Blattsalat
L|E|G|S|A|P|1|3|4

14.80 EUR

Rostbraten vom Allgäuer Rind

Schmelzzwiebel-Sauce | Röstzwiebeln |
Frühlingsgemüse | Spätzle
L|S|E|G|P|B

24.00 EUR

Schweizer Wurstsalat

Gartengemüse | Allgäuer Käse |
Zwiebeln | Brot
G|S|A|E|L|P|1|2|3|4

9.80 EUR

Portion Röstkartoffeln

4.00 EUR

Portion Pommes frites

3.50 EUR

sÜSS

Mango No° 5

Mousse | Eis | Ragout | Chip | Gel
G|E|L|B

13.00 EUR

Frühlingskuss

Cranberry- Sauerkirsch- Tarte | Joghurteis | Pistazie
G|E|U|L

11.00 EUR

Toffifee mal anders

Schokoladenmousse | Karamelleis | gebrannte Mandeln
U|E|L|B|G|O

12.50 EUR

Variation hausgemachter Sorbets

drei Kugeln aber auch einzeln bestellbar:

Mango | Rhabarber | Pfefferminz Limette
G|U|B|E

7.50 EUR

Eine Kugel Eis | Allgäuer Eismanufaktur

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Mokka
G|L|E|B|U

2.40 EUR

Rezept des Monats Teil 3.:

Mango N°5 | Mousse


5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

55g Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei nach und nach 75g Zucker einrieseln lassen.

190g Sahne schlagen, Gelatine auflösen.

Aufgelöste Gelatine mit 275g Mango Püree mischen und den Eischnee unterheben.

Geschlagene Sahne unterheben und in Gläschen abfüllen.

Fragen Sie beim Personal nach einem Rezept zum Mitnehmen 

1 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
G = Gluten haltiges Getreide
E = Eier/Eiernerzeugnisse
F = Fisch/Fischerzeugnisse
W = Weichtiere/Weichtiererzeugnisse
K = Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
C = Lupinen/Lupinenerzeugnisse

A = Senf/Senferzeugnisse
S = Sellerie/Sellerieerzeugnisse
U = Schalenfrüchte
O = Sesamsamen/Sesamenerzeugnisse
P = Schwefeloxid/Sulfit
L = Milch/Milcherzeugnisse
B = Soja/Sojaerzeugnisse