



Aperitif



Lustau Rose Tonic
Lustau Vermut Rose | Thomas Henry Tonic |
Orange

0.3l 7.00 EUR

Scala Menü

Beef Tatar

Rinderfilet | Wachtelspiegelei | Kapern | rote Zwiebel | Essiggurke |
Brioche

Schaumsuppe vom Kürbis

glasierter Schweinebauch | Kürbiskerne | Öl

Filet vom Adlerfisch

Frischkäse-Verjusschaum | Blattspinat | Schwarzwurzel |
roter Quinoa

oder

Sous Vide gegarte Entenbrust

Granatapfel-Entensoße | herbstliches Gemüse | Spinatschupfnudeln

Herbstspaziergang

Hagebutten-Mascarponecreme | Walnusseis |
Hagebuttengelee | Crumble

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

Vorspeise

Herbstliche Scala-Bowl (Veganer Salat) 9.50 EUR
Feldsalat | Schwarzwurzel | roter Quinoa | Feldgurke |
gepickelter Kürbis | Trauben-Balsamicodressing
C|A|S

Caesar Salat
Romana Salatherzen | Pommery-Senfdressing |
gebratene Maishähnchenbrust | Parmesan | Speck 14.00 EUR
G|C|A|E

Beef Tatar 80g
Rinderfilet | Wachtelspiegelei | Kapern | rote Zwiebel | Essiggurke |
Brioche 14.00 EUR
G|A|E|F|S|L

Salat

Zupfsalat (Vegan)
verschiedene Blattsalate | Trauben-Balsamicodressing |
Thymiagrissini 5.50 EUR
C|A|S|I

Herbstliche Scala-Bowl Hauptgang (Veganer Salat) 14.00 EUR
Feldsalat | Schwarzwurzel | roter Quinoa | Feldgurke |
gepickelter Kürbis | Trauben-Balsamicodressing
C|A|S

Wahlweise mit:
gebratenem Rotbarbenfilet 26.50 EUR
F|K

Rezept des Monats Teil 1.:

Glasierter Schweinebauch zur Kürbissuppe

1 kg Schweinebauch | BBQ-Rub | BBQ-Soße | Honig | Butter

1. Die Schwarte vom Schweinebauch trennen und darauf achten, dass ein wenig Fett stehen bleibt.
2. Die Rippenknochen und Knorpel aus dem Fleisch lösen.
3. Den Schweinebauch in 2-3 cm große Würfel schneiden
4. Die Würfel mit BBQ Rub reichlich würzen.
5. Den Grill mit Räucherchips Bestücken und 1-2 Stunden bei 120°C indirekt räuchern. Danach die Würfel in eine Feuerfeste Schale mit etwas Honig und Butter geben, und weitere 1,5 Stunden garen. Zum Schluss die Würfel mit BBQ Soße und etwas Apfelessig glacieren.

Guten Appetit!!

Fragen Sie uns nach einem Rezept zum Mitnehmen 🍴

Suppe

Schaumsuppe vom Kürbis

glasierter Schweinebauch | Kürbiskerne | Öl
G|E|A|L

9.50 EUR

Krustentierschaumsuppe

Argentinische Rotgarnele | gebratene Jakobsmuschel
G|S|A|L

11.50 EUR

Vegetarisch

Walnuss-Feigenravioli

Roquefort | karamellisierte Feige | sautierter Feldsalat
A|C|S|L

15.50 EUR

Spinatschupfnudeln

Zweierlei Beete | geschmorte Karotte | Sauerrahmschaum
G|E|C|S|L

16.50 EUR

Vegan

Roter Quinoa

Geschmorte Karotte | gepickelter Kürbis | herbstliches Gemüse |
Feldsalat | Kürbiskernöl
C|A|B|S

15.50 EUR

Fleisch

Geschmorte Rehkeule

Cassis-Rotweinssoße | Feige | Speckbohnen | Serviettenknödel
G|A|S|L|E

21.00 EUR

Sous Vide gegarte Entenbrust

Granatapfel-Entensoße | herbstliches Gemüse |
Spinatschupfnudeln
C|A|G|P|S

24.00 EUR

Flank Steak vom Rind

Portweinssoße | Speckbohnen | geschmorte Karotte |
Süßkartoffelpommes
C|A|S|P|G

28.50 EUR

Fisch

Filet vom Adlerfisch

Frischkäse-Verjusschaum | Blattspinat | Schwarzwurzel |
roter Quinoa
C|K|S|A

25.00 EUR

Gebratene Rotbarbe

Kürbiskernöl | geschmorte Karotte | Venerè Reis
C|K|S|A

27.00 EUR

Schwäbisch & Vesper

Paniertes Schnitzel

vom Allgäuer Schweinerücken |
Pommes Frites | kleiner Blattsalat
L|E|G|S|A|P

14.80 EUR

Rostbraten vom Allgäuer Rind

Schmelzzwiebelsoße | Röstzwiebeln |
herbstliches Gemüse | 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

10.50 EUR

Vesperteller

Zurwieser Bioweichkäse | Hittisauer Bergkäse |
Landrauchschinken | Pfefferbeißer | Obazda
G|P|A|S|2|3|9

13.90 EUR

Portion Röstkartoffeln

4.00 EUR

Portion Pommes Frites

3.50 EUR

Dessert

Herbstspaziergang

Hagebutten-Mascarponecreme | Walnusseis | Hagebuttengelee | Crumble
G|E|L|B

9.50 EUR

Kürbisernte

Kürbistarte | Gewürzmürbeteig | Kernöleis | karamellierte Kürbiskerne
G|E|U|L

11.50 EUR

Oktoberwald

Maronenmousse | eingelegte Orangenfilets | Nougateis | Orangespuma
U|E|L|B|G|O

9.50 EUR

Variation hausgemachter Sorbets

drei Kugeln aber auch einzeln bestellbar:
Holunderbeere | Zwetschge | Birne

7.50 EUR

Eine Kugel Eis | Allgäuer Eismanufaktur

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

2.50 EUR

Rezept des Monats Teil 2.:

Schaumsuppe vom Kürbis (2l Suppe)

500g Hokkaido Kürbis gewürfelt, 1/2 Zwiebeln, 15g Tomatenmark, 350ml Gemüsefond, 350ml Milch, 500l Sahne, 25g Risottoreis oder geschälte Kartoffeln

Den Kürbis, die Zwiebel und den Risottoreis in Pflanzenöl anschwitzen. Anschließend mit dem Tomatenmark tomatisieren und mit Weißwein ablöschen. Nun den Topf mit dem Gemüsefond auffüllen und 45 Minuten leicht köcheln lassen. Jetzt werden noch die Milch, sowie die Sahne dazugegeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Curry und etwas Butter nach Belieben abgeschmeckt.

Guten Appetit!!

Fragen Sie uns nach einem Rezept zum Mitnehmen ☺

l = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
G = Gluten haltiges Getreide
E = Eier/Eiernerzeugnisse
F = Fisch/Fischerzeugnisse
W = Weichtiere/Weichtierzeugnisse
K = Krebstiere/Krebstierzeugnisse
C = Lupinen/Lupinenerzeugnisse
1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = Geschmacksverstärker | 8 = mit Süßungsmittel | 9 = mit Phosphat

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