

Herzlich Willkommen

im

Gemma´s


Hotel
GEMMA
Kleinwalsertal

Es verwöhnt und betreut Sie:

Küchenchef: Marc Müller | Souschef: Christian Mehler

Restaurantleitung: Verena Lutterbach

Vorspeisen

Burrata 15

Tomate | Olive | Basilikum

Lachstatar 15

Rote Bete | Honig | Apfel | Dill

Beef Tatar 18

Avocado | Radieschen | Kohlrabi | Senf | Kopfsalat

Suppen

Consommé vom Rind 8

Fritatten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Suppe des Tages 8

Hauptgänge

Kalbsschnitzel **32**

Kartoffel | Gurke | Preiselbeer | Zitrone

Kalbsbäckle **32**

Riebel | Wilder Blumenkohl | Petersilienwurzel |
Grüner Spargel

Zwiebelrostbraten **34**

Kartoffel | Bohnen | Zwiebel | Speck

Fisch des Tages **27**

Risotto | Tomate | Artischocke | Pak Choi |
Basilikum

Spinatknödel **18**

Braune Butter | Bergkäse

Tagliolini **24**

Bärlauch | Pinienkern | Spargel

Dessert

Tonkabohne **12**
Crème brûlée | Eis | Feige

Kaiserschmarrn **17**
Zwetschke | Rum | Rosinen

Schokolade **12**
Pfeffer | Karamell | Kirsche

Sorbet je Kugel **4**