

Herzlich Willkommen

im

Gemma's


Hotel
GEMMA
Kleinwalsertal

Es verwöhnt und betreut Sie:

Küchenchef: Marc Müller | Souschef: Christian Mehler

Restaurantleitung: Verena Lutterbach

Vorspeisen

Burrata 16

Tomate | Olive | Basilikum

Lachstatar 15

Gurke | Blini | Yuzu | Honig | Buttermilch

Beef Tatar 18

Avocado | Radieschen | Kohlrabi | Senf | Kopfsalat

Spargel 16

Erdbeere | Rhabarber | Eigelb | Bresaola

Suppen

Consommé vom Rind 8

Fritatten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Spargel 8

Croutons | Kräuter

Hauptgänge

Kalbsschnitzel 32

Kartoffel | Gurke | Preiselbeer | Zitrone

Kalbsbäckle 32

Riebel | Wilder Blumenkohl | Petersilienwurzel |
Grüner Spargel

Zwiebelrostbraten 34

Kartoffel | Bohnen | Zwiebel | Speck

Fisch des Tages 29

Risotto | Tomate | Artischocke | Pak Choi |
Bärlauch

Spargel 22

Frühlingskartoffel | Sauce Hollandaise

Orcchiette 24

Tomate | Pinienkern | Rucola | Mozzarella

Dessert

Tonkabohne 12
Crème brûlée | Eis | Himbeere

Schokolade 12
Passionsfrucht | Karamell | Melisse

Joghurt 12
Erdbeere | Rhabarber | Honig | Minze

Käseteller 9
Chutney | Früchtebrot | Trauben

Sorbet je Kugel 4