

# 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

**Melone** 16  
Pata Negra | Minze

**Carne Cruda** 18  
Avocado | Radieschen | Rucola | Senf | Belper Knolle

## Suppen

**Consommé vom Rind** 9  
Fritatten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

**Karotte** 9  
Kokos | Ingwer | Curry | Blätterteig

## Hauptgänge

**Kalbsrücken** 33  
Broccoli | Salzzitrone | Eierschwammerl | Schalotte

**Kalbsbäckle** 32  
Riebel | Wilder Blumenkohl | Petersilienwurzel |  
Kräutersaitling

**Zwiebelrostbraten** 34  
Kartoffel | Bohnen | Zwiebel | Speck

**Fisch des Tages** 29  
Risotto | Tomate | Artischocke | Pak Choi |  
Bärlauch

**Orcchiette** 24  
Tomate | Pinienkern | Rucola | Parmesan

**Ravioli** 22  
Minze | Kartoffel | Topfen | Braune Butter | Bergkäse

## Dessert

**Tonkabohne** 12  
Crème brûlée | Eis | Himbeere

**Joghurt** 12  
Erdbeere | Rhabarber | Sig | Minze

**Topfen** 13  
Hollerbeeren | Zitronenverbene | Kürbiskern

**Käseteller** 14  
Chutney | Früchtebrot | Traube

**Käseteller klein** 9  
Chutney | Früchtebrot | Traube

**Sorbet je Kugel** 4