

Bewegte Geschichte. Raffinierte Gerichte.

Willkommen in der „Wälder Stube 1840“.
Willkommen in unserem Gourmet-Restaurant!

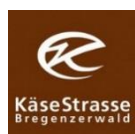
Wir laden Sie ein, den historischen Stuben Ihr Ohr zu leihen. Vielleicht vernehmen Sie eine der vielen Geschichten, die unser Haus erzählt? Auf jeden Fall aber spüren Sie den familiären Geist, der im Schiff allgegenwärtig ist und von unserer tollen Schiffscrew mitgetragen wird.

Seit Erna Metzler Ende der 1980er Jahre die Bregenzerwälder Gourmetküche mitbegründete, „steht das Schiff für höchste Ansprüche in der Küche“ (Gault Millau). Unser Küchenchef Bernd Reimer und sein Team geben ihr Bestes, diesen Ansprüchen gerecht zu werden.

Restaurantleiter und Sommelier Simon Lässer und alle MitarbeiterInnen sorgen dafür, damit Ihr Besuch in der „Wälder Stube“ in bester Erinnerung bleibt.

Genießen Sie entspannte, gesellige und kulinarisch eindrückliche Stunden!
Schön, dass wir Sie heute verwöhnen dürfen.

Ihre Familie Metzler



AMA-Lizenznummer 100 279



Gelbflossen Makrele „Mosaik“

gepickelte Gurke & Eiszapfen | Pio Pini | Eidotter – Miso

~ ~ ~ ~ ~

Gänseleber „au Torchon“

Green Zebra | Lavash Cracker | Sesam

~ ~ ~ ~ ~

Rote Bete „Consommé“

Wagyu Beef | Kaviar

~ ~ ~ ~ ~

Shrimps Clay Pot

Alpengarnelen | Naan Brot

~ ~ ~ ~ ~

Sepia Linguini

konfierter Dotter | Tomami

~ ~ ~ ~ ~

Rinderfilet Dry Aged | Short Rip 48 h

Whisky | Mais | Süßkartoffel

ODER

Steinbutt geflämmt

Umamisud | Saiblingskaviar | Buntes Winterliches

~ ~ ~ ~ ~

Pistazie

Buttermilch | Pomelo | Kräuterjus

ODER

Vacherin Mont d'Or

Feige | Dattel

Tradition trifft auf Moderne

Wählen Sie

in fünf oder sieben Gängen
regional und international aus

Menü in 5 Gängen	EUR 96,00
Menü in 7 Gängen	EUR 120,00

Kleine Weinbegleitung	(3 Gläser)	EUR 25,00
Mittlere Weinbegleitung	(4 Gläser)	EUR 35,00
Große Weinbegleitung	(5 Gläser)	EUR 45,00

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.