



**S E V E R I N ' S**

THE ALPINE RETREAT



## **Der Maître empfiehlt zum Menu:**

### **THE FOREST**

LAPHROAIG LORE, FICHTE, ZUCKER, EIWEIß, ZITRONE

### **DOMAINE ARLAUD**

MOREY-SAINT-DENISE , BURGUND

2012 Gevrey Chambertin

### **DESTILLERIE HÄMMERLE, LUSTENAU**

VOGELBEERE 45%



**S E V E R I N ' S**

THE ALPINE RETREAT

**„ Kein Genuss ist vorübergehend  
denn der Eindruck den er  
hinterlässt, ist bleibend. “**

*„Johann Wolfgang von Goethe“*

Gänseleber & Tinta Barroca Portwein

Paranuss / Caramel / Brioche

22€

\*\*\*

Wagyu & Prunier Oscietra Caviar

Schwarzer Senf / Jahrgangssardelle / Gurke

24€

\*\*\*

Weißer Heilbutt & Buttermilch

La Ratte / Purple Haze / Maracuja

36€

\*\*\*

Reh & Moos

Topinambur / Buchenpilz / Zirbe

46€

\*\*\*

Amedei Toscano Bianco & Avocado

Pistazie / Mandarine / Molke

16€

\*\*\*

Käseauswahl von Affineur Bernard Antony

Quitte / Macadamia / Trüffel

19€

6 Gang 149 €  
Weinbegleitung

195 € inkl.



**SEVERIN'S**  
THE ALPINE RETREAT

## Vorneweg

Geräucherte Ziegenkäsepraline <i>Rande / Hanf / Distelöl / Navette</i>	18€
Geflämmtter Königslachs <i>Rettich / Rooibos / Röstzwiebel / Kürbis</i>	21€
Tatar vom Vorarlberger Weidekalb <i>Karfiol / Weizen / gebeiztes Wachtelei / Steckerlbrot</i>	24€

## Zwischendurch

Consomme & Raviolo vom Ochsenfleisch <i>Sellerie / Liebstöckel / Karotte</i>	15€
Schaumsuppe von der Edelkastanie <i>Kürbis / Olive / Flusskrebs</i>	16€
„Himmel & Ääd“ <i>Ibericco Blutwurst / Purpur Apfel / Alpencaviar</i>	23€

## Fisch

Poellierte Gebirgsalpenforelle <i>Oktopus / Selchfond / Kohlsprosse / Tarhonyá</i>	34€
Confierter Zander <i>Topinambur / Portulak / Kalamansi / Haselnuss</i>	38€
Bretonischer Hummer <sup>3</sup> <i>Erbse / Buerre blanc / Mango</i>	49€



**SEVERIN'S**  
THE ALPINE RETREAT

## Hauptgänge

7 Jähriger Acquarello Risotto <i>Kürbis / Artischocke / Belper Knolle</i>	27€
Brust & Keule von der Wildente <i>Perigord-Trüffelpolenta / Orange / Fenchel</i>	43€
Lecher Weidelamm <i>Grießrolle / Lauch / Bohne / Silberzwiebel</i>	44€
Filet & Backe vom Charolais Rind <i>Fermentiertes Gemüse / Foie Gras / Baumkuchen / Schwarzwurzel</i>	49€
Wiener Schnitzel vom Milchkalb <i>Kartoffel-Vogerl Salat / Preiselbeer</i>	32€

## Der krönende Abschluss

„The Alpine Retreat Kaiserschmarrn“ <i>Glühwein / Zwetschge / Rosine</i>	14€
Knödel & Ravioli vom Edelnougat <i>Nussbutter / Himbeer / Hagebutte</i>	16€
Käseauswahl aus der Bergkäserei Schoppernau <i>Isabellatraubengelee / hausgemachtes Chutney / Macadamia</i>	19€