



Feine Genussmomente

IN UNSEREM RESTAURANT

„In unserem Restaurant servieren wir Ihnen ausgezeichnete Kulinarik, bei der es stets um die Harmonie und das perfekte Zusammenspiel von hervorragenden, überwiegend lokalen Produkten und leidenschaftlicher Kochkunst geht.“

Ihr Marius Pieper & Team

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt

Vorspeisen

Pflücksalat von Simon Vetter

Croûtons | Kern-Nuss-Mix | Tomatenkompott | French oder Balsamico Dressing

A, C, D, F, G, H, L, M

21

SEVERIN'S Caesar Salad

*Eigelbcreme | Croutons |
wahlweise mit Huhn oder Garnele*

A, C, D, F, G, L, M

25

Variation von der Roten Beete von Simon Vetter

Rote Beete Macaron | Rote Beete Creme | Rote Beete Sorbet | Birne | Estragon

A, C, G, H, L

28

Ceviche vom Saibling

Eingelegte Rote Zwiebeln | Koriander | Leche de Tigre | Macadamianuss

A, C, D, G, H, L, N

32



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch

Suppen

Blumenkohlschaumsuppe

Trüffel | Kaviar

A, C, D, G, L

17

Rinderkraftbrühe vom Heimischen Fleckvieh

mit Frittaten oder Kaspressknödel

A, C, F, G, L, M

20

Klare Waldpilz Essenz

Ravioli mit Schnittlauch | gehobelte Champignons

A, C, F, G, L

19



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch

Die Hauptakteure

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb von der Metzgerei Walser

Vorarlberger Kartoffelsalat oder Pommes | Feldsalat | Zitrone | Preiselbeeren

A, C, G, L, M

46

Rosa gebratene Dry Aged Kalbsrücken-Tranche von der Metzgerei Walser

Confierte Kartoffelrose | Sellerie | Nussbutter | Sauce Périgourdine

A, C, F, G, L

59

Lachsforelle

Hummerjus vom Bretonischen Hummer | Eingelegter Rettich | Dashi | Hühner Dim Sum

A, B, C, E, F, G, H, L, M

53

Selbst gemachte Tagliatelle

Trüffelsauce | Gehobelte Belper Knolle

A, C, G, L

46

SEVERIN'S Carbonara

Selbstgemachter Ricotta | Guanciale

A, C, G, L

38

Desserts

Schokoladenvariation von der Michael Cluizel Schokolade

Vanilleschaum | Zimt-Kardamom Glace | Apfel

A, C, G

25

SEVERIN'S Kaiserschmarrn für Zwei

Zubereitungszeit ca. 25 Min

Zwetschgenröster oder Apfelmus

A, C, G

36

Bregenzer Wälder Sig Parfait

Heidelbeere | Birnen-Gel | Honig Kaviar | Melissen Sud

A, C, G, H

19

3 Stücke Käse

von Käse Caspar

A, C, G, H, L, M

18

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets

Pommes frites oder Reis | Glaciertes Gemüse

A, C, G

19

Mini Wiener Schnitzel

Pommes frites

A, C, G

21

Hausgemachte Fischstäbchen

Pommes frites oder Reis, Glaciertes Gemüse

A, C, D, G

14

Hausgemachte Spaghetti

Tomatensauce oder Bolognese Sauce

A, C, G

17

Paar Frankfurter

Pommes frites | Glaciertes Gemüse

A, G

16

UNSERE REGIONALEN PARTNER



Öl, Essig, Pilze & Trüffel

vetterhof

Salate & Gemüse



VORARLBERGER METZGERHANDWERK

Wurstwaren & Fleisch

Allergenkennzeichnung:

- a Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse