

# der berghof

LECH



Ein persönliches Erlebnis der perfekten, natürlichen Küche.  
Aus mit Bedacht ausgewählten Produkten wird etwas völlig Neues und Überraschendes geschaffen.

## TASTING MENU

by *Rick Frank*

Hibiskus Macaron | Entenleber | Salzzitrone  
Bunuelo | Crème Fraîche | Kaviar  
Lecher Sauerteig | Trüffel | Vorarlberger Bergkäse  
Lila Rettich | Hamachi | Zwetschge | Kaffee  
Dashi | Erbsen | Kaviar | Schnittlauch  
Hausgemachter Brioche | Röstzwiebel Butter  
Fichten-Joghurt Butter | Kräutersalz  
Wagyu | Polenta | Lauch | Mini Rübchen | Vin Jaune  
Yuzu Sorbet | Finger Limette  
Vanille | Zitrone | „Original Beans Yuna 37%“  
Dragées | Pate de Fruit | Pralinen

EUR 154,00  
Mit Weinbegleitung auf Anfrage.

Das kulinarische Highlight kann auch vegetarisch genossen werden.  
Täglich (außer Montag) auf Vorbestellung ab 2 Personen.  
Reservierungen bis 12:00 Uhr. Start: 19:00 Uhr  
Beschränkte Personenanzahl, keine Umbestellungen.