



RESTAURANT BARGA

Täglich von 12.00 bis 14.00 Uhr, 18.00 bis 21.00 Uhr

Klassiker aus der regionalen und aus der österreichischen Küche – modern interpretiert, perfekt zubereitet.

Vorspeisen

Wildkräutersalat 10,50

Gepökelte Kalbszunge und
eingelegte Mandeln,
Himbeervinaigrette
(A, E, G, H, L)

Vogersalat 9,50

Pinienkerne, Oliven, junge Tomaten,
eingelegter Ziegenkäse
(A, E, G, L)

Mille-feuille 8,50

Mostbröckle, Surakeescreme,
eingelegter Kürbis
(A, E, G, L)

Beef Tatar 16,50

Handgeschnitten vom Almochsen (170g),
Schnittlauchcreme, gebratenes Wachtelei
(A, E, G, H, L)

Suppen

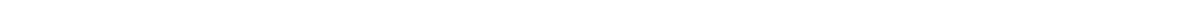
Bergkräuterschaumsuppe 6,50
(B, G, L)

Kraftsuppe vom Schwarzfederhuhn 6,50

Thymian Tortellini
(A, C, G, L)

Rinderkraftbrühe 6,20

Kräuterflädle
(A, C, G, L)





RESTAURANT BARGA

Hauptspeisen

Gegrilltes Seesaiblingsfilet

Junge Kartoffeln,
Radiesschensalat

(A, C, D, G, L)

17,50

Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb *24,50*

Kerbelkartoffeln, gerührte Preiselbeeren

(A, C, G, H, L, N, O)

Knuspriger Zander

Mangold, Gnocchi

(A, C, D, G, L)

16,50

Wiesenkräuter-Risotto

17,50

Schafsjoghurt, Rote Bete

(G, L, O)

Rinderfilet

Bohnencassoulet,
Morchelsauce

(A, C, G, H, L, N, O)

31,50

Montafoner Käseknöpfe

14,50

Montafoner Surakees,
Bergkäse, grüner Salat

(A, C, G, L)

Geschmorte Lammhüfte

Kerbelwurzel, glasierte Karotte

(A, C, G, H, L, N, O)

28,50





RESTAURANT BARGA

Kalte Köstlichkeiten:

Hausgemachte Sorbets und spezielle Eissorten vom Vorarlberger Biobauer Gräsalpar finden Sie in unserer Eiskarte.

Desserts

Milchschokoladenmousse 7,40
Erdbeer-Minzsorbet
(A, C, E, F, G, H, O)

Topfenstrudel 6,50
Kirschragout, Buttermilcheis
(A, E, G, H, L)

Apfelstrudel 6,90
Vanillesauce
(A, C, E, F, G, H, O)

Kaiserschmarren 12,50
Zwetschkenröster
(A, C, E, F, G, H, O)

Nougatknödel 6,90
Marillenröster, Rum-
Trüffelreis
(A, C, E, F, G, H, O)

Alle Preise sind in Euro und inklusive der geltenden Mehrwertsteuer angegeben.

Allergeninformation

A	Glutenhaltiges Getreide	C	Eier	F	Soja	L	Sellerie	O	Sulfite
		D	Fisch	G	Milch	M	Senf	P	Lupinen
B	Krebstiere	E	Erdnuss	H	Schalenfrüchte	N	Sesam	R	Weichtiere



RESTAURANT BARGA

Qualität, die man schmeckt: Wir verwenden ausschließlich hochwertige Zutaten, die wir vorwiegend von regionalen Partnern beziehen.

Milch, Joghurts, Käse und Butter:

Direkt von Vorarlberger Bauern und VorarlbergMilch

Sura Kees:

Traditionell hergestellt von der Alpe Tilisuna

Fleisch- und Wurstspezialitäten:

Metzgerei Salzgeber, Tschagguns

Honig:

Preisgekrönte Imkerei Vogt, Schruns

Täglich frisches Gebäck und Brotspezialitäten:

Walter's Brotlädele, St. Anton im Montafon

Freilandeier:

Sennhof, Rankweil

Eis:

Biobauer Gräsalpar, Schoppernau

Gerne gehen wir auf Ihre vegetarischen oder veganen Essenswünsche ein, wenden Sie sich dazu bitte an unser Servicepersonal.