



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
Geräucherte Entenbrust,
eingelegte Mandeln, Himbeervinaigrette
(A, E, G, H, L)

Vogersalat 9,50
Pinienkerne, Oliven, junge Tomaten,
Burrata
(A, E, G, L)

Mille-feuille 8,50
Mostbröckle, Surakäsecreme,
eingelegter Kürbis
(A, E, G, L)

Beef Tatar 16,50
Handgeschnitten vom Almoachsen (170g),
Schnittlauchcreme, gebratenes Wachtelei
(A, E, G, H, L)

Suppen

Kürbiscremesuppe 6,50
Gerösteten Kürbiskernen
(B, L)

Kraftsuppe vom Schwarzfederhuhn 6,50
Lauchschöberl
(A, C, G, L)

Rinderkraftbrühe 6,20
Kräuterflädle
(A, C, G, L)





RESTAURANT BARGA

Hauptspeisen

| | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| Gegrilltes Seehechtfilet Karamellisierter Chicorée, Blutwurst-Tortellini (A, C, D, G, L) | 17,50 | Wiener Schnitzel vom Ländle Kerbelkartoffeln, gerührte Preiselbeeren (A, C, G, H, L, N, O) | 24,50 |
| Bodenseefelchen Tomaten-Brotsalat, Dillschaum (A, C, D, G, L) | 16,50 | Bergkräuter-Risotto Wilder Spargel, Sommertrüffel (G, L, O) | 17,50 |
| Rosa gebratenes Kalbsfilet Gebackene Kräuterknödel, wilder Brokkoli, Morchelsauce (A, C, G, H, L, N, O) | 31,50 | Hausgemachte Parpadelle Gebratene Pilze, Schnittlauchöl (A, C, G, L, O) | 16,50 |
| Zart gebratener Lammrücken Rosmarin-Pizokel, glacierte Marillen, Belperknolle (A, C, G, H, L, N, O) | 28,50 | Montafoner Käsespätzle Grüner Salat (A, C, G, L) | 14,50 |



RESTAURANT BARGA

Desserts

Vorarlberger Sig-Mousse 7,40
Himbeeren
(A, C, E, F, G, H, O)

Holundertarte 7,50
Erdbeersorbet, Haselnusscrunch
(A, C, E, F, G, H, O)

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

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

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

Kuchen des Tages 4,50
(A, C, E, F, G, H, O)

Kalte Köstlichkeiten:

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

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

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 Käs:

Traditionell hergestellt von der Alpe Tilisuna

Fleisch- und Wurstspezialitäten:

Metzgerei Salzgeber, Schruns

Honig:

Preisgekrönte Imkerei Vogt, Schruns

Täglich frisches Gebäck und Brotspezialitäten:

Walter's Brotlädele, St. Anton im Montafon

Freilandeier:

Sennhof, Rankweil

Eis:

Biobauer Gräsalpar, Schoppernau
