



Gams & Gloria

Kreativ und heimatverliebt

Lassen Sie sich in eine alpine Welt der Genüsse entführen:

Die Gerichte des Gourmetrestaurants Gams & Gloria werden aus alpinen Zutaten und Geschmacksnoten sowie überraschenden Zutaten aus fernen Ländern kreativ kombiniert. Sie sind Zeugnis einer neuen und unverkennbaren alpinen Fusionsküche – weltgewandt, unerwartet und weiterhin heimatverliebt.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit dieser kulinarischen Reise.

In der Küche

Erik Wendt | Sascha Kainz
Venelina E. Grueva | Iveta E. Grueva
Aleksandar Klobucaric | Ivana Badrov
Zlatina Kalincheva | Pavel Pavlidis

Am Tisch

Caroline Zuber
Kubilay Karabag

An der Bar

Christian Wellisch | Regina Varga

Ihre Gastgeber

Familie Thurm

Nach Belieben können Sie die einzelnen Gerichte auch á la carte bestellen.

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Bachforelle

Buchenholz | Alpenkräuter
Walnuss | Dill

28

Reh

Kürbis | Blauschimmel | Kakao

30

Grüner Apfel

Dörrpflaume | Petersilie
Senf | Preiselbeere

28

Ziege

Rote Beete | Ziegenkäse

28

Erdsonnenblume

Süßkartoffel | Schalotte | Dinkelkorn

33

Sterlet Stör

Foie Gras | Gelbe Rübe
Kaviar | schwarzer Trüffel | Speck

39

Schwäbisch-Hallisches Landschwein

Wirsing | Ei | Erdäpfel | Lauch

34

Käse vom Affineur Waltmann

Chutneys | Brotauswahl

28

Damascena Rose

Abinao Cacao 85% | Haselnuss | Fenchel

28

Buchweizen

Quitte | German Pale Ale | Kumquats

28

6 Gang-Menü 146

4 Gang-Menü 109

Preise in Euro inklusive MwSt.