



Gams & Gloria

Kreativ und heimatverliebt

Lassen Sie sich in eine alpine Welt der Genüsse entführen:

Die Gerichte des Gourmetrestaurants Gams & Gloria werden mehrheitlich aus alpinen Zutaten und Geschmacksnoten kreativ kombiniert. Sie sind Zeugnis einer neuen und unverkennbaren Küche der Alpen – pointiert, unerwartet, heimatverliebt.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit dieser kulinarischen Reise durch unsere Heimat: den Alpen.

In der Küche

MichaelBernhard | ErikWendt
SaschaKainz | FalkHartung
SzabolosPosa

Am Tisch

CarolineZuber

An der Bar

ChristianWellisch | ReginaVarga

Ihre Gastgeber

FamilieThurm

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.

Blutwurst

Apfel-Zitronen-Frühlingsrolle
Bratkartoffel-Soufflé | Apfel-Relish
Pinienkerne | Buchenrauch

26

Rinder-Cannelloni

Tatar | Kresse | Senf
Eigelb | Beef-Tea

28

Kalbsfilet

Kalbsbries | Feldsalat
Quinoa | Salzzitrone

39

Seeforelle

Praline | Tatar | Coppa-Sud
Steckrübe | Erbse | Affilla-Kresse

34

Schleie

Eigelb | Rahm
Brunnenkresse

29

Käse vom Affineur Waltmann

Hausgemachte Chutneys
Ofenfrische Brotauswahl

28

Anatomie einer Wachtel

Hagebutte | weiße Schokolade

27

Schokolade

Pfefferminze | Gletscherminze
Milch

27

7 Gang-Menü 139

5 Gang-Menü 114

3 Gang-Menü 89