



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
Aleksandar Klobučarić | Johannes Graßl
Robert Valentín Paun

Am Tisch

Caroline Zuber | Ksenija Vuković

An der Bar

Christian Wellisch

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.

Saibling

Apfel | Buttermilch | Dill
Flusskrebs | Gurke

30

Zweierlei vom Kalb

Tatar | Kopf | Rettich
Limette | Shisokresse

34

Kürbis

Hüttenkäse | Koriander
Orange | Salzzitrone

28

Ziege

Keule | Consommé
Käse | Ringelbeete

30

Erbse

Affila Kresse | Minze | Blumenkohl

35

Sterlet Stör

Lardo | Foie Gras | Rüben
Pastinake | schwarzer Trüffel

42

Ente

Zwetschge | Breze | Rosenkohl
Rote Johannisbeere

36

Aromen Explosionen

Malz | Schokolade | Edelschimmel
32

Birne & Rotwein

Traube | Quitte | Lavendel

30

Weißer Schokolade & Zirbe

Schwarze Johannisbeere
Walnuss | Sanddorn

28

6 Gang-Menü 159

4 Gang-Menü 119

Preise in Euro inklusive MwSt.