



## 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 Klobucaric | Ivana Badrov  
Johannes Graßl | Massimo Lazzarini

### Am Tisch

Caroline Zuber

### 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

Dörripflaume | 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

### Zirbelnuss

Verbene | Apfel | Bienenpollen

28

6 Gang-Menü 146

4 Gang-Menü 109

Preise in Euro inklusive MwSt.