



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
Thomas Hanzel | Natalia González

Am Tisch

Caroline Zuber

An der Bar

Adly Hassan

Ihre Gastgeber

Familie Thurm

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

Auswahl des Küchenchefs

Brot & Butter

Buttermilch-Dinkel | Kräuterbutter | Kresse

Aperos

Petersilien-Tapioka | Blauschimmel | Miso
&
Hörnchen | Kartoffel | Blaukraut

Wachtel

Galantine | Blutwurst | Parmesan
Kirschen

Flusskrebs

Ristretto | Krebsbrot | Creme
- beim 6-Gang-Menü -

Spargel

Gugelhupf | Eigelb | Petersilie
Sauce Hollandaise

Sterlet Stör

Lardo | Kaviar | Rüben | Navette
- beim 6-Gang-Menü -

Maibock

Rotwein | Strudel | Spitzkraut
Champignon

Milch & Honig

Karamell | Joghurt
Topfen | Honig

Betthupferl

Rumbärchen | Mandelsenorita
Chili-Trüffelpraline

Alternativgerichte

Gerne können Sie die Gerichte individuell ersetzen, wenn Sie uns 24 Stunden vorher Bescheid geben.

Faux Gras

Maroni | Macadamia | Haselnuss
Kakao

Allgäuer Landschwein

Schweinebauch | Kalbsbries | Bratkartoffeln
Kraut | Zitronengras | Kaffir-Limette | Ingwer

Reismelde

BBQ | Gepickeltes Gemüse
Bergkäse | Germteig

Urikäse

Bärlauch | Röstzwiebel | Kartoffel

Rhabarber

Tartelette | Erdbeere | Waldmeister

Gerne servieren wir Ihnen auch eine auf Ihr Menü abgestimmte Getränkebegleitung.

6 Gang-Menü 169

4 Gang-Menü 129

Preise in Euro inklusive MwSt.