



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 | MarcusVollmer
FalkHartung | DominikKircicek

Am Tisch

CarolineZuber | JuliaKellerer

An der Bar

ChristianWellisch | JuliaKellerer

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.

Bachforelle von der Roßhauptener Mangmühle

Lavendel | Weizen | Karotte
Tonkabohne | Mini-Mais

26.9

Flusskrebs ausgelöst und konfiert

Salzpflaume | Süßkartoffel
Speck | Grüner Spargel

38

Huchen Tranche, roh mariniert

Topinambur | Limette
Buttermilch | Mini-Karotte

24.8

Sellerie-Ravioli gefüllt mit gerösteter Paprikacreme

Tomaten-Kräutersud | Kartoffel
Basilikum

21

Preise in EUR inklusive MwSt.

Gebratene Royal Taubenbrust

Kerbelwurzel | Johannisbeere
Schwarzer Knoblauch | Pastinake

36.5

Rehrücken und Ragout

Rote Beete | Kohlrabi

43

Aus den Eiskellern gereifter Käse des Allgäuer Affineur Jamei Laibspeis'

Hausgemachte Chutneys | Ofenfrisches Brot

28

Hafer und Quitte

Yuzu | Schokolade | Sauerklee

24

8 Gang-Menü 144

6 Gang-Menü 125

4 Gang-Menü 89

Preise in EUR inklusive MwSt.