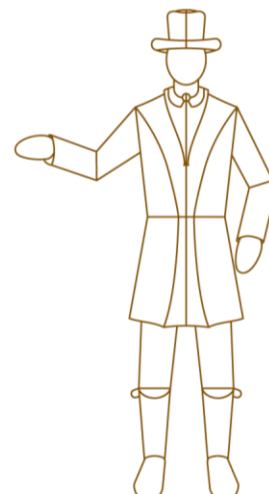
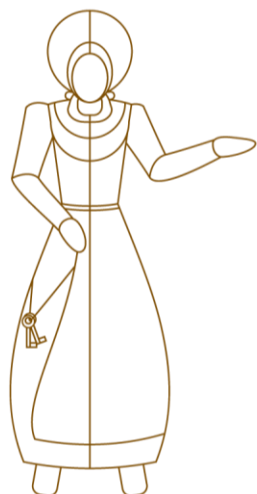
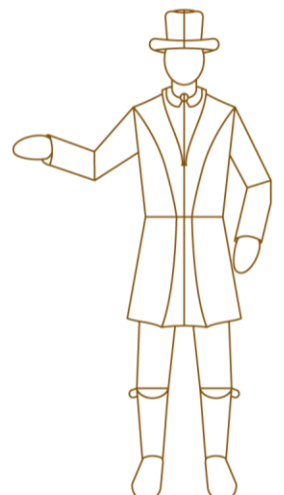


das **T S C H O F E N**

Einst | weilen



**Was die Liebe für die Seele ist,
das ist der Appetit für den Leib.
Der Magen ist der Kapellmeister,
der das große Orchester unserer Leidenschaft dirigiert.
Essen, Lieben, Singen, Verdauen...
Sind die vier Akte der komischen Oper, die Leben heißt.**



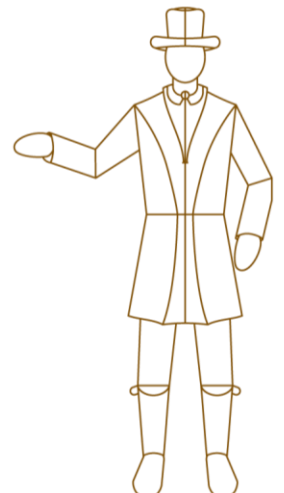
**Herzlich Willkommen
im Restaurant
das TSCHOFEN.**

Das TSCHOFEN Team wünscht Euch genussvolles Verweilen.

Küchenöffnungszeiten

Montag bis Samstag
12.00 bis 14.00 Uhr
und
18.00 bis 21.00 Uhr

Man muss dem Leib etwas Gutes gönnen,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.



... die Vorspeise ...

der kleine Salat

M
€ 5,20

die Salatvariation

Balsamico-Waldhonig-Dressing
mit Hühnerstreifen im Mandel-Kräutermantel
A, C, L, M, O
€ 12,80

das Rindercarpaccio

mit Asan Langpfeffer, Avocado, Macadamianüsse, Tramezzinibrot und Passionsfruchtemulsion
A, G
€ 14,50

die herzhaften Käse-Stars

mit Büffelmozzarella in Paprika-Chili Toppig, Parma Feigen in Ziegenkäsegratin
und veganes Tomatensorbet
G, O
€ 12,80

das Lachs-Ceviche

mit Avocado und Zwiebel in Chili-Citrus-Sud
D
€ 13,80

das Tartare Duett vom Beef

und Avocado-Gurke mit Senfcreme
D, G, M
€ 15,50

... die Suppe ...

die Rinderbouillon mit Frittaten

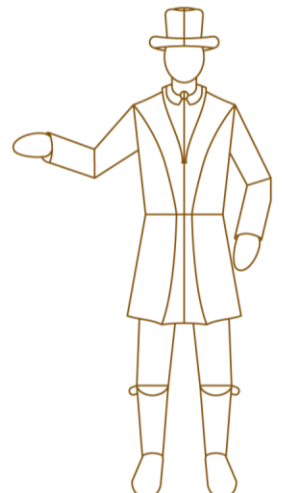
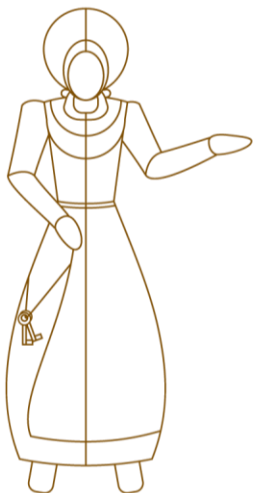
A, C, G, L, M, O
€ 4,80

die Paprika-Tomatensuppe

mit hausgemachten Eiweißbrot-Crostini
A, C, E, G
€ 7,20

die würzige Kaspressknödelsuppe

mit grünem Gemüse
A, C, G, L, M, O
€ 6,50



... das Klassische ...

der Zwiebelrostbraten

mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

A, L, O

€ 23,80

das Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffelsalat oder Pommes

A, C, G

€ 22,50

das Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Kartoffelsalat oder Pommes

A, C, G

€ 16,50

das Hühnerschnitzel in Mandelpanade

mit buntem Salat oder Pommes

A, C, E

€ 17,50

die Kässpätzle

mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat

A, C, G

€ 16,40

das Clubsandwich

mit Salatvariation, gegrilltem Hühnerfilet, Cocktailsauce und Bacon

A, C, G, O

€ 16,40

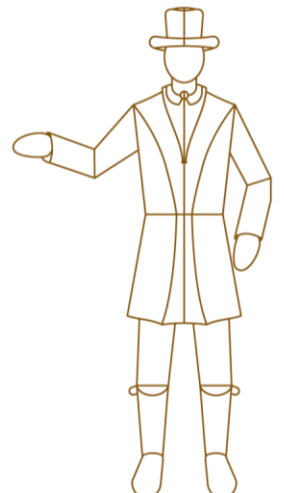
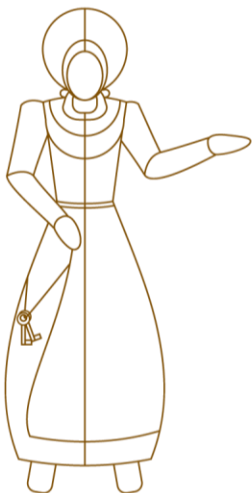
die „TSCHOFEN-Wurst“ gegrillt

würzige Ländle-Salsiccia von der Metzgerei Pflughar

mit Kartoffelsalat, Senf und Kren

G, L, M, O

€ 9,80



... die Hauptspeise ...

das Rinderfilet

in Kräuter gebraten,
mit Rosmarin-Speckkartoffeln und Basilikumbutter

G, M, O

€ 27,00

das marinierte Lammrückenfilet

in Pistazienhaube, mit Polentaschnitten, Sojabohnen, Portwein-Morcheln
und Johannisbeer-Gel

A, G, M, O

€ 27,50

der VITAL Burger

vom Rinderfaschierten, mit Getreide, Trockenfrüchte und Sonnenblumenbrot
mit Apfel-Karottensalat und Barbecue Sauce - Dip

A, G, M, O

€ 17,80

der heimische Saibling (Filet)

in Knusperpanade, mit Karfiolcreme, Kapern-Rosinen-Jus und Salzmandeln

A, C, D, G, L, O

€ 23,50

das Rehrückenfilet

in Amaranth gewälzt mit Assampfeffer-Ronen, Selleriepüree, Rosenkohlblätter
und Pflaumen-Preiselbeer-Creme

F, G, L

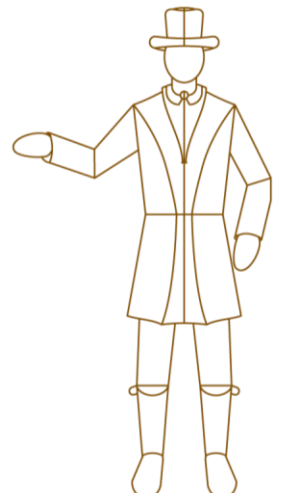
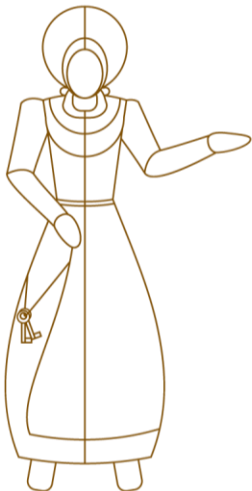
€ 26,50

die Entenbrust

mit Johannisbeer-Essig glasiert, Polenta und karamellisiertem Blumenkohl

G

€ 23,50



... das Vegetarische ...

die Linguini

mit gebratenem Gemüse und Lupinen-Bolognese

A, G, L, P

€ 13,20

die veganen Gnocchi

mit Sauce Arrabiatta, Kapern und Oliven

€ 13,20

die Pilzfrikadellen

mit Wacholderrahm, Zimtbirne und Kräuterspätzle

A, C, G, M

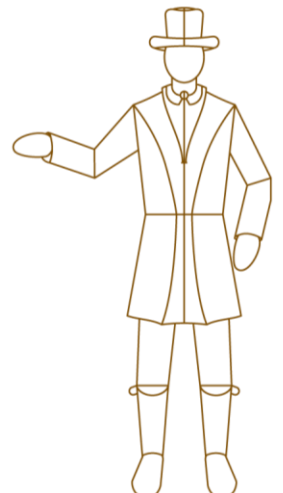
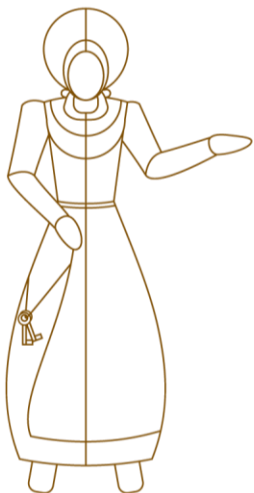
€ 15,80

die Penne

mit Kräuterseitlingen, Tomaten und Ricotta

A, C, G

€ 14,20



... der süße Abschluss ...

das Champagner-Schokomousse

mit Himbeer-Espuma

C, G, O

€ 6,20

das Melissentee – Panna Cotta

mit Buttermilchcreme - Blütenpfeffer-Apfelmus und Mandel-Zimt-Krokant

G

€ 7,80

die Gewürz-Kaffe-Terrine

mit Rosmarinhippe, Kakao-Crumble und Williamssorbet

A, C, G

€ 8,20

... das hausgemachte Sorbet ...

das Brombeer-Rotwein Sorbet

B, G

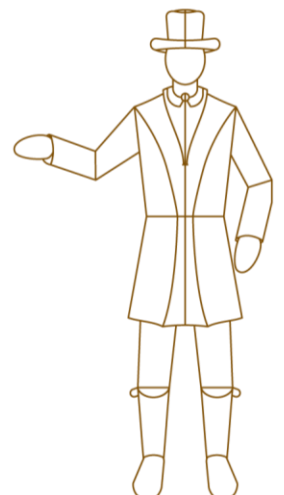
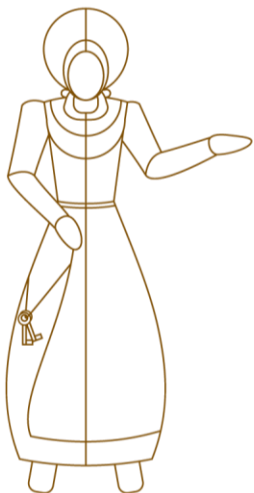
€ 2,20

das Preiselbeer - Sorbet

€ 2,20

das Limonen – Ingwer - Sorbet

€ 2,20

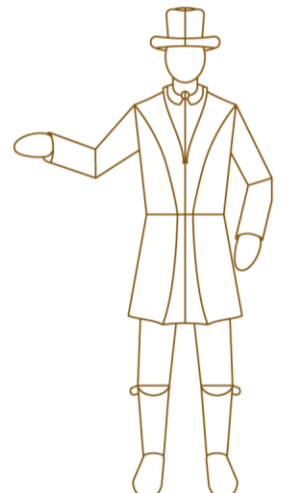


Allergene

Kurzbezeichnung

glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer allergener Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Raum und Zeit für Feste, Feiern und Begegnung.

Unser atmosphärischer Weinkeller, die charmanten Räumlichkeiten im Restaurant und die Terrasse am Nepomukplatz lassen sich auf unterschiedlichste Arten bespielen.

In unserer Stube kann in stilvoller und privater Atmosphäre gefeiert und getagt werden.
Gerne gestalten wir einen maßgeschneiderten Rahmen für Eure Veranstaltung.

Wir freuen uns auf Eure Anfrage.

das **T S C H O F E N**

Einst | weilen

das TSCHOFEN Gastronomie GmbH
Rathausgasse 2, 6700 Bludenz, Österreich | Tel: +43 (0) 5552 / 208 77 | E-Mail: hotel@dastschofen.at
www.dastschofen.at

