

Abendkarte

Herzlich Willkommen in der ALMA.

Sharing is caring! Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht!

Wir empfehlen je nach Hunger 2 bis 3 Gerichte pro Person, für 4 Personen einmal alles.
Lasst es euch schmecken!

Zum Start in den Abend, je 5,00:

ALMA's Oliven	mariniert nach unserem altbewährten Rezept
Speck & Würstel	feiner Wurzelspeck & Teufelswürstl mit Pfefferoni, Grammelschmalz und Kren (M)
Belugalinsencreme	mit eingelegten Rüben und Ras el Hanout (H, L, N, O)
Brot & Butter	Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter, Maldon Salz (A, G, L, N)
Baccalà mantecato	cremiger Aufstrich vom roten Wels mit Saatencrackern (D, G, M, O)

Ceviche von der Lachsforelle (D, L, M, O) 16,00
mit Rhabarber, Sauerklee und Süßkartoffel

Falafel von der weißen Bohne (A, N) 13,00
mit Erbsenhumus und Kräutertabbouleh

Kalbstatar 16,00
mit Champignons, Senfsalaten und Buchweizen

Gebackene Rotweinrisotto Bällchen (A, C, G, H, L, O) 13,00
mit Schmorzwiebel, Trauben und Haselnüssen

Spargel Erdäpfel Gröstl (C, G, L, M, O) 17,00
mit Schalottenvinaigrette, Onsenei und Nussbutterhollandaise

Lachsforelle (D, G, O) 19,00
im Gewürzsud pochiert mit Schmorradieschen, Sauerampfer und Linsen

Saltimbocca vom Kalb (G, O) 19,00
mit Polentaschnitte, Zucchini und Cherrytomaten

Cheesecake (A, C, G, O) 7,00
aus Schaffrischkäse von den Nuarts mit Rhabarber und Sauerampfer Marshmellow

Käse (A, G, H, M, N, O) 13,00
ausgewählte Käsevariationen von JUMI und Nuart mit Sauerteigbrot

Allergene:

Detaillierte Informationen zu den Allergenen in unseren Speisen erhaltet ihr bei unserem Serviceteam.

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

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Dinner Menu

Welcome to ALMA!

Sharing is caring! Our dishes are meant to be shared!

Depending on your hunger, we recommend 2 to 3 dishes per person, or everything for 4 people.
Enjoy it!

Nibbles to start the evening, 5,00 each:

ALMA's olives	marinated with our house spice blend
Speck & Sausage	root bacon & devil's sausage with pepperoni, lard & horse radish (M)
Beluga lentil cream	with pickled beets and Ras el Hanout (H, L, N, O)
Bread & Butter	sourdough bread, whipped butter, salt flakes (A, G, L, N)
Baccalà mantecato	creamy spread of red catfish with seed crackers (D, G, M, O)

Salmon trout ceviche (D, L, M, O) with rhubarb, sorrel and sweet potatoes	16,00
White bean falafel (A, N) with pea hummus and herb tabbouleh	13,00
Veal tartare with mushrooms, mustard lettuce and buckwheat	16,00
Baked red wine risotto balls (A, C, G, H, L, O) with braised onions, grapes and hazelnuts	13,00
Asparagus Potato Gröstl (C, G, L, M, O) with shallot vinaigrette, onsen egg and nut butter hollandaise	17,00
Salmon trout (D, G, O) poached in a spice broth with braised radishes, sorrel and lentils	19,00
Veal saltimbocca (G, O) with polenta slices, zucchini and cherry tomatoes	19,00
Cheesecake (A, C, G, O) made from sheep's cheese from the Nuart family with rhubarb and sorrel marshmallow	7,00
Cheese (A, G, H, M, N, O) selected cheese varieties from JUMI and Nuart with sourdough bread	12,00

Allergens:

Please ask our service personnel for detailed information allergens.

A= Cereals containing gluten, B= crustaceans, C= eggs, D= fish, E= peanuts, F= soya, G= milk or lactose, H= other nuts, L=celery, M= mustard, N=sesame, O= sulphite, P= lupines, R=mollusks

All our prices are in Euros incl. local taxes, excl. service charge. Tipping is at your discretion.