



Ein Ort mit Seele. Für Menschen mit Herz.

Der Moment ist es, der für uns im Leben zählt. Denn nur im Augenblick liegt das ganze Potenzial: **für Begegnung, für Freude, für echtes Erleben.**

Unser Haus ist ein Ort, der genau dafür geschaffen wurde – für das **Jetzt.**

Für Menschen, die sich berühren lassen wollen.

Von echtem Miteinander. Von intensiven, immersiven Erfahrungen.

Von einer Atmosphäre, die verbindet.

Ob bei einem Gespräch, einem Glas Wein, einem ruhigen Blick in die Berge oder einer wohltuenden Auszeit – wir laden Dich ein, gegenwärtig zu sein.

Unter der Leitung von Juan Kaiser kreiert unser Küchenteam mit großer Freude und viel Herzblut raffinierte Gerichte. Unser **Alpine Food & Drinks - Konzept** verbindet die regionale Küche mit Einflüssen der japanischen Umami-Tradition – einem der fünf Grundgeschmäcker, bekannt für seinen tiefen, vollmundigen Genuss – und interpretiert sie auf moderne Weise neu. Auf Wunsch gerne mit passender Weinbegleitung aus unserer Weinkarte – präsentiert von unserer Jung-Sommelière Jule oder unseren Weinliebhabern Finn und Christian.

Qualität ist unser Versprechen.

In jedem Detail:

- In den Produkten, die wir mit Sorgfalt auswählen.
- In der Zubereitung, die Handwerk und Kreativität vereint.
- Im Service, der aufmerksam und persönlich bleibt.
- Im Ambiente, das Wärme und Wertigkeit ausstrahlt.

Für uns zählt nicht nur das Was – sondern vor allem das Wie. Denn was von Herzen kommt, berührt Herzen. Wir glauben an ein echtes Miteinander – mit unseren Gästen, aber auch im Team. **Weil Freude wächst, wenn man sie teilt.**

Und weil wahre Gastfreundschaft immer im Inneren beginnt.

Eure Gastgeber Daniela & Christian
mit unserem einzigartigen jezz Alm Team

ANKOMMEN.STARTEN.ZWISCHENDURCH.

Couple Starter

je 1 Auster & 1 Glas Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée pro Person **22,0**

Austern

Felsenaustern | Zitrone | Tabasco | nach Verfügbarkeit 3 Stück **24,0**

6 Stück **45,0**

Freundschaft +

10 Austern | 1 Fl. Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée **169,0**

10 Austern | 1 Fl. Cremant der Bourgogne **119,0**

N25 Caviar

salzig | Crème fraîche | nach Verfügbarkeit

N25 Kaviar UMAI Modern | 30 g

N25 Oscietra Kaviar | 30 g

würzig, Meeresnote, cremig, Walnuss und Mandel, floral

N25 Kaluga Kaviar | 30 g

geröstete Haselnuss, fein elegant, würzig, cremig



85,0

125,0

159,0

Armer Bauer

3 Stück Mini-Kartoffeln | Saiblingskaviar | Sauerrahm **14,5**

Unsere Speisekarte auf Deinem Smartphone:
QR-Code scannen

Englisch menu? Scan QR-Code



SHARING IS CARING.CULINARY DELIGHT.

ab 2 Personen

Schnitzel Deluxe

139,0

das perfekte Pairing

Schnitzel für 2 Personen | Trüffelpommes | 1 Fl. Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée

Tomahawk-Steak

pro Person

68,0

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Kräuterbutter | Jus

ab 18.00 Uhr oder auf Nachfrage / Vorbestellung

T-Bone-Steak

pro Person

68,0

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Kräuterbutter | Jus

ab 18.00 Uhr oder auf Nachfrage / Vorbestellung

Wolfsbarsch im Ganzen

pro Person

54,0

Risotto | Wintergemüse | Zitrone

ab 18.00 Uhr oder auf Nachfrage / Vorbestellung

jezz Alm SteakEdition (Tagliata)

Burrata | Basilikumpesto | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Bergkräuterkartoffeln

200g Rumpsteak

pro Person

44,0

200g Rinderfilet

pro Person

60,0

Add-on:

4 Stk Garnelen

16,0

Pfefferrahmsauce

4,0

Alpine Fondue

kleiner Salat | Rosmarinkartoffeln | 3 Dips | Rindssuppe | Hausbrot

ab 18.00 Uhr oder auf Nachfrage / Vorbestellung

MEAT

pro Person

48,0

Beiried | Kalbsrücken | Maishendlbrust

SURF & TURF

pro Person

54,0

Rinderfilet | Garnelen

STARTERS

VORSPEISEN.

Burrata	VEGETARISCH	19,5
Feige Walnuss Rucola Hausbrot		
Beef Tatar		27,5
Wachtelei eingelegte Zwiebel & Buchenpilze gebeiztes Eigelb Buttermilch Hausbrot		
Lachsforelle		21,5
Quitte Blutorange Ponzu Hausbrot		
Kaiserschnecken		17,5
6 Stück Kräuterbutter Hausbrot		
Gambas		29,5
8 Stück Black Tiger Garnelen Knoblauch-Aioli Hausbrot		

SNACKS

ZWISCHENDURCH.SNACKEN.GENUSS.

Entenkeule		31,0
Perigord-Trüffel Sellerie Apfel		
Golden Eye - Trüffel		21,5
Perigord-Trüffel Sellerie confierter Dotter Brioche		
Golden Eye - Kaviar		38,0
N25 Kaviar ca. 7 g confierter Dotter braune Butter Karfiol Mandarine Brioche		
Armer Bauer Deluxe		28,0
3 Stück Mini-Kartoffeln Kaviar Sauerrahm		
Couple Delight	pro Person	22,0
Je 1 Auster & 1 Glas Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée		
Trüffelpommes		18,0

SUPPEN

SUPPEN.

kräftige Rindssuppe	mit Fritatten	8,0
	mit 1 Stk. Kaspressknödel od. Speckknödel	9,5
	mit 2 Stk Kaspressknödel od. Speckknödel	13,5
Kaisergranat-Bisque		21,0
Wildfanggarnele Mandarine fermentierter Knoblauch		
Rote-Rüben-Cremesuppe	VEGETARISCH	15,5
Ziegenkäse Kren Apfel		

SALATE

jezz Alm SALAT.

Hausdressing | Rohkost | Wiesenkräuter | Heidelbeeren | Nüsse

kleiner Beilagensalat	VEGETARISCH	7,5
großer Salat	VEGETARISCH	17,5
	mit Ziegenkäse & Trüffelhonig	VEGETARISCH 23,5
	mit Maishendlbrust	25,5
	mit 4 Stk Garnelen	33,5
	mit Beiried 200g	37,5

KIDS.ONLY.

Pasta Bolognese	klein	12,5
Kinder Schnitzel		22,5
Kalb Pommes Ketchup Mayonnaise		
Pommes	klein	8,5
Ketchup Mayonnaise	groß	10,5

FLEISCH

HAUPTSPEISEN.

Wiener Schnitzel	33,5
Kalb Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	
jezz Alm Cordon Bleu	36,5
Kalb Bergkäse Speck Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	
Zwiebelrostbraten	38,5
200g Rumpsteak zweierlei Zwiebeln Speckbohnen Rosmarinkartoffeln	
Hirschrücken in der Kräuterkruste	39,5
Wirsing Brombeeren Sellerie Haselnüsse	
jezz Kaiser-Gans	38,5
Rotkraut Maroni Kartoffelknödel	

STEAKS.

Rinderfilet	54,5
200g Grillgemüse Kräuterbutter Pfefferrahmsoße Rosmarinkartoffeln	
Rumpsteak	38,5
200g Grillgemüse Kräuterbutter Pfefferrahmsoße Rosmarinkartoffeln	
Add-on Steaks:	
Surf & Turf 3 Stück Garnelen	12,0

jezz Alm STEAK.EDITION. (Tagliata – ab 2 Personen)

Burrata | Basilikumpesto | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Bergkräuterkartoffeln

200g Rumpsteak	pro Person	44,0
200g Rinderfilet	pro Person	60,0
Add-on:		
4 Stk Garnelen		16,0
Pfefferrahmsauce		4,0

FISCH.VEGETARISCH.

Zander		37,5
Birne Belugalinsen Topinambur		
Spinatknödel	VEGETARISCH	21,5
Tomaten-Salbei-Butter Vogerlsalat Parmesan		
Tagliolini	VEGETARISCH	23,5
Schnittlauch Parmesan Trüffelrahm		
	mit 4 Stk. Garnelen	39,5
	mit Beiried 200g	43,5
Garnelenpasta		38,5
8 Stück Black Tiger Garnelen Krustentier-Bisque Tomate Zucchini		
Alpine Potato	VEGETARISCH	21,5
Bergkäse Rotkraut Pilze eingelegte Zwiebeln Schmand		
	mit Maishendlbrust	29,5

DESSERT.

Kaiserschmarrn		18,5
Apfelmus mit oder ohne Rumrosinen		
lauwarmer Schokoladenkuchen	(ab 18.00 Uhr)	15,5
Heidelbeerragout Vanilleeis		
Creme Brûlée		12,5
Beeren Salz-Karamelleis		
Apfelstrudel	mit Sahne	7,0
	mit Vanillesauce	8,5
	mit Eis	8,5
	mit Vanillesauce, Sahne und Eis	10,5
tagesaktuelle Kuchen		6,5

Käsevariation

verschiedene Käsesorten Feigensenf auf der Schieferplatte serviert	19,5
--	-------------