

# *klebers*

## RESTAURANT

Liebe Gäste,

wir heißen Sie sehr herzlich willkommen im  
Restaurant „klebers“ und freuen uns über Ihren  
Besuch bei uns.

Ganz nach unserem Motto

“ fantasievoll – geschmackvoll – freudvoll “  
haben wir für Sie drei Menüs erdacht und vorbereitet.

Zusätzlich bieten wir Ihnen verschiedene  
Köstlichkeiten á la Carte an.

Selbstverständlich können Sie Gerichte auch einzeln aus  
den Menüs auswählen.

Sollten wir Sie mit unserer Auswahl noch nicht wunschlos  
glücklich gemacht haben,

dann wenden Sie sich gerne an unser  
Team im Restaurant.

Nun wünschen wir Ihnen ein genussvolles und freudiges  
Erlebnis bei uns im „klebers“!

Für das ganze Küchenteam, Ihre



Walter Varga



und Christian Brändle

Bitte sprechen sie in Bezug auf Allergene und Intoleranzen mit unserem Servicepersonal.  
Wir händigen ihnen bei Bedarf gerne die erklärende Liste aus.

# kleber

## RESTAURANT

Öffnungszeiten:	Küche	Restaurant
Montag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr  18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Dienstag:	RUHETAG	
Mittwoch:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr  18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Donnerstag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr  18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Freitag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr  18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Samstag:	Mittags geschlossen 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	Mittags geschlossen 18:00 Uhr – 00:00 Uhr
Sonntag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr ABEND-Karte 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr  18:00 Uhr – 23:30 Uhr

Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen  
MITTAGS bis 13:30 Uhr (LUNCH-Menü).  
ABENDS bis 21:00 Uhr (ABEND-Karte)  
entgegen.

*Klebers*

**RESTAURANT**

## **MENÜ KLEBERS**

112

### **THAI-CURRY-SUPPE**

Jacobsmuschel / Garnele / Kokosmilch  
Zitronengras

~~~~~

### **KURZ GEBRATENER THUNFISCH**

Kalbfleischsauce / Kapern / Zucchini  
Kirschtomate / Wildkräuter

~~~~~

### **YUZU-SORBET**

Gel / Vin Mousseux Chardonnay Brut

~~~~~

### **ENTENBRUST**

Rotkohl-Jus / Konfierter Lauch / Kohlrabi-creme  
Wilder Brokkoli

~~~~~

### **VANILLE-SCHNITTE**

Karamellierte weiße Schokolade / Pfirsich  
Pistazien-Eis

*Kleber*

**RESTAURANT**

## MENÜ VEGETARISCH

87

### GERÖSTETER BLUMENKOHL

Kräutermarinade / Stunden-Ei  
Sauce Hollandaise / Preiselbeeren

~~~~~

### TANZPILZ

Salz-Zitrone / Shi Take-Jus / Bohnencreme  
Mirin-Soja-Lack

~~~~~

### GEMÜSE-GYOZAS

Tiger-Milch / Thai-Spargel / Erbse

~~~~~

### SCHOKOLADEN-TARTELETTE

Kirsche / Ganache / Sorbet / Mandel

*Kleber*

**RESTAURANT**

## MENÜ REGIONAL

73

### GERÄUCHERTE LACHSFORELLE

Senf-Kaviar / Gurke / Zwiebel / Kohlrabi

~~~~~

### FILET VOM

### SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Bohnen-Cassoulet / Bohnencreme

Kräuterpfifferlinge / Gebackene Kartoffelwürfel

~~~~~

### VARIATION VON DER ZWETSCHGE

Parfait / Sorbet / Ragout

Schwarze Walnuss

*kleber*

**RESTAURANT**

**A LA CARTE**

**AJO BLANCO**

Mandel / Traube / Tomate / Junger Knoblauch  
Serrano-Schinken

18

**ROSTBRATEN 2.0**

4erlei Zwiebel / Portweinjus  
Gebackene Speckbohne / Käsespätzle

39

**VITAL & GESUND**

Dry-Aged-Beef / Tomaten-Carpaccio  
Rucola / Pinienkerne / Pfifferlinge

39

**HAUSGEMACHTE KICHERERBSEN-PASTA**

(vegan)

Soffritto / Pfirsich / Thai-Spargel

29

**HEILBUTT-FILET**

Perlgraupen / Radieschen / Lauchzwiebel  
Bündnerfleisch

39

**MEERÄSCHEN-FILET**

Spitzpaprika / Koriander-Öl / Linsenpürée  
Beurre Blanc / Kartoffelstroh

36

**LAMMRÜCKEN**

Kräuter-Senf-Kruste / Salsiccia-Ragout / Zucchini  
Auberginencreme / Kartoffelgratin

44

*Kleber*

**RESTAURANT**

## DESSERT

### VANILLE-SCHNITTE

Karamellierte weiße Schokolade / Pfirsich  
Pistazien-Eis

17

### VARIATION VON DER ZWETSCHGE

Parfait / Sorbet / Ragout  
Schwarze Walnuss

16

### SCHOKOLADEN-TARTELETTE

Kirsche / Ganache / Sorbet / Mandel

16