SALON LECH

MEET. SHARE. INSPIRE.

SHARE THE MOMENT.

MOMENTS
TO SHARE ...



ALLE GERICHTE AUCH
IDEAL ZUM TEILEN!





Salon Lech is new. And yet it feels as if it has always been there. Perhaps it's the soft sunlight filtering through the windows. The aroma of fresh coffee and croissants. Or the voices that mingle here – sometimes quiet, sometimes lively, but always genuine. This space is more than a lobby. It is both a stage and a retreat. A place for morning encounters, for afternoon reflections – and for evening conversations that linger.

Here, the day begins with enjoyment and sometimes ends with a new idea. Perhaps with an inspiring conversation. By the fireplace, over a glass of wine. Or quite casually, between two glances. Salon Lech is our new meeting place for lasting impressions – delicate in tone, powerful in expression.

Welcome to a space for stories yet to be written.

- Yours, the Zimmermann family

MOMENTS TO REMEMBER. SINCE 1966.



Der Salon Lech ist neu. Und doch fühlt er sich an, als hätte es ihn schon immer gegeben. Vielleicht liegt es an den weichen Sonnenstrahlen, die durch die Fenster fallen. Am Duft von frischem Kaffee und Croissants. Oder an den Stimmen, die hier aufeinandertreffen – mal leise, mal lebendig, aber immer echt. Dieser Raum ist mehr als eine Lobby. Er ist Bühne und Rückzugsort zugleich. Ein Ort für Begegnungen am Morgen, für Gedanken am Nachmittag – und für Gespräche am Abend, die bleiben.

Hier beginnt der Tag mit Genuss und endet manchmal mit einer neuen Idee. Vielleicht auch mit einem Gespräch, das inspiriert. Am Kamin, bei einem Glas Wein. Oder ganz beiläufig, zwischen zwei Blicken. Der Salon Lech ist unser neuer Treffpunkt für bleibende Eindrücke – zart im Ton, stark im Ausdruck.

Willkommen in einem Raum für Geschichten, die noch geschrieben werden.

– Ihre Familie Zimmermann

MOMENTS TO REMEMBER. SINCE 1966.

AFTERNOON MENU
12 NOON TO 5 PM

Hearty beef broth
Pancake stripes / Soup vegetables / Chives

Colorful winter beetroot
smoked cottage cheese / horseradish / camelina oil

"Kristberg Salad"
Roasted chicken breast / Toasted bread / Parmesan cheese

Homemade white sausage "Alpenblick"
Händlmaier Mustard / Pretzel

Homemade chicken pâté
Butter brioche / Port wine shallots

"Strammer Max"
Herb-cured bacon / Juniper ham / Fried egg

Fleckernudeln (a type of pasta)
Ragout of local venison, cranberry

or
Braised pointed cabbage, hazelnut, sour cream

Apple strudel à la Alpenblick

Curd strudel a la Alpenblick



All prices are in euros and include VAT.
Prices and content may be subject to seasonal adjustments.
Our service team is available at any time to provide
you with allergen information.

NACHMITTAGS-KARTE
12.00 BIS 17.00 UHR

Kräftige Rindsuppe
Frittaten / Suppengemüse / Schnittlauch

Bunte winterliche Beeten
geräucherter Hüttenkäse / Meerrettich / Leindotter

"Salat Kristberg"
gebratene Hühnerbrust / Geröstetes Brot / Parmesan

Hausgemachte Weißwurst „Alpenblick"
Händlmaier Senf / Laugenbreze

Hausgemachte Hühnerpâte
Butterbrioche / Portweinschalotten

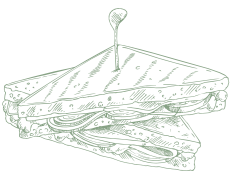
"Strammer Max"
Wurzelspeck / Wacholderschinken / Spiegelei

Fleckerlnudeln
Ragout vom heimischen Hirsch, Preiselbeere

oder
Geschmortem Spitzkohl, Haselnuss, Sauerrahm

Apfelstrudel a la Alpenblick

Topfenstrudel a la Alpenblick



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.
Preise und Inhalte können saisonalen Anpassungen unterliegen.
Zur Allergen-Auskunft steht Ihnen unser Service-Team
jederzeit zur Verfügung.

EVENING MENU
6 PM TO 9 PM

Homemade bread
Alpine herb spread / rendered pork fat

Vorarlberg bacon and cheese specialties
Horseradish / sour vegetables

Colorful winter beetroot
Smoked cottage cheese / horseradish / camelina

Confit veal belly
Pickled pumpkin / herb and mustard vinaigrette

Gugumuck snails 6 pcs
Herb butter / crispy baguette

Hearty beef soup
Frittaten / Soup vegetables / Chives

"Kristberg Salad"
Roasted chicken breast / Toasted bread / Parmesan cheese

Pressed cheese dumplings
Lamb's lettuce / cured egg yolk / horseradish / beurre blanc

Cured pork knuckle
Potato spread / verjus cucumbers / radishes

Confit Alpine char
Pearl barley risotto / Kristberg kimchi / White wine foam

Fleckernudeln (a type of pasta)
Braised pointed cabbage / hazelnut / sour cream

Braised beef cheek
Bell peppers / crispy baked onions / quark spaetzle

Zurich-style creamed veal for 2 people
Potato rösti / sautéed spinach

All prices are in euros and include VAT.
Prices and content may be subject to seasonal adjustments.
Our service team is available at any time to provide
you with allergen information.

ABEND-KARTE
18.00 BIS 21.00 UHR

Hausgebackenes Brot
Alpenkräuteraufstrich / Griebenschmalz

Vorarlberger Speck und Käse Spezialitäten
Meerrettich / saures Gemüse

Bunte Winterliche Beeten
geräucherter Hüttenkäse / Meerrettich / Leindotter

Konfierter Kalbsbauch
Eingelegter Kürbis / Kräuter- Senfvinaigrette

Gugumuck Weinbergschnecken 6 Stk.
Kräuterbutter / knuspriges Baguette

Kräftige Rindsuppe
Frittaten / Suppengemüse / Schnittlauch

"Salat Kristberg"
Gebratene Hühnerbrust / Geröstetes Brot / Parmesan

Kaspressknödel
Vogerlsalat / gebeiztes Eigelb / Meerrettich / Beurre Blanc

Gesurte Schweinestelze
Erdäpfelkas / Verjus Gurken / Radieschen

Konfierter Almsaibling
Graupenrisotto / Kristberg Kimchi / Weißweinschaum

Fleckerlnudeln
geschmortem Spitzkohl / Haselnuss / Sauerrahm

Geschmorte Rinderbacke
Paprika / knusprige Backzwiebeln / Topfenspätzle

Zürcher Rahmgeschnetzeltes für 2 Personen
Kartoffelrösti / sautierter Spinat

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.
Preise und Inhalte können saisonalen Anpassungen unterliegen.
Zur Allergen-Auskunft steht Ihnen unser Service-Team
jederzeit zur Verfügung.

MAIN COURSES AVAILABLE BY PRE-ORDER

Kristberg Wellington of venison for 2 people
Oven-roasted vegetables / Juniper and herb jus

Fondue Chinoise
Rich beef broth
beef fillet / veal fillet / pork fillet / herb baguette / baked potatoes / various dips / leaf salad / pickled vegetables

Fondue Kristberg
Roasted chicken broth with ginger and mushrooms
beef fillet / veal fillet / chicken breast / shrimp / various dips / baked potatoes / herb baguette / mixed greens / pickled vegetables

DESSERTS FROM OUR BUFFET

Sweet moments to end
The dessert buffet changes regularly;
below is a small selection.

Griesflammerie
Cherries, mint

"Malakoff"
Sponge, Rum

Sachertorte a la Kristberg
Chocolate, apricot

Apple strudel a la "Alpenblick"
Vanilla ice cream

Chocolate and orange curd tart

A LA CARTE DESSERTS

Belgian chocolate fondue for 2 people
Hand-picked fruit / sponge



All prices are in euros and include VAT.
Prices and content may be subject to seasonal adjustments.
Our service team is available at any time to provide
you with allergen information.

HAUPTGERICHTE AUF VORBESTELLUNG

Kristberg Wellington vom Reh für 2 Personen
geröstetes Ofengemüse / Wacholder – Kräuterjus

Fondue Chinoise
kräftige Rinderbrühe
Rinderfilet / Kalbsfilet / Schweinefilet / Kräuterbaguette /
Ofenkartoffeln / verschiedene Dips / Blattsalat / eingelegtes Gemüse

Fondue Kristberg
geröstete Hühnerbrühe mit Ingwer und Pilzen
Rinderfilet / Kalbsfilet / Hühnerbrust / Garnelen / verschiedene Dips /
Ofenkartoffeln / Kräuterbaguette / Blattsalat / eingelegtes Gemüse

DESSERTS VON UNSEREM BUFFET

Süße Momente zum Abschluss
Das Süße Buffet wechselt regelmäßig,
nachstehend finden Sie einen kleinen Auszug.

Griesflammerie
Kirschen, Minze

„Malakoff"
Biskuit, Rum

Sachertorte a la Kristberg
Schokolade, Marille

Apfelstrudel a la „Alpenblick"
Vanilleeis

Schokoladen - Orangencurd Tarte

DESSERTS A LA CARTE

Fondue von belgischer Schokolade für 2 Personen
Handverlesene Früchte / Biskuit



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.
Preise und Inhalte können saisonalen Anpassungen unterliegen.
Zur Allergen-Auskunft steht Ihnen unser Service-Team
jederzeit zur Verfügung.

A TASTE, A MOMENT, AN EXPERIENCE.



FROM STRANGERS TO FRIENDS.



KRISTBERG