

DINNER VON UNSERER HAUBENKÜCHE FÜR SIE KREIERT

CENA CREATA DALLA NOSTRA PREMIATA ÉQUIPE DI CUCINA

05 | 12 | 2023

Regionale und internationale Vorspeisen und Salatvariationen

Antipasti ed insalate fresche di varietà regionale ed internazionale

Freiland-Ei | Spinat-Creme | Nussbutter-Espuma | Trüffel

Uovo | crema agli spinaci | spuma al burro di noci | tartufo

Topinambur-Essenz | Profiteroles | Mini-Lauch | Thymian-Öl

Essenza di topinambur | profiteroles | mini-porro | olio al timo

Petersilien-Spaghetti-“Chitarra” | Muscheln | Calamari | getrocknete Tomaten | Avocado

Spaghetti “Chitarra” al prezzemolo | molluschi | calamari | pomodori essiccati | avocado

Südtiroler Zander-Filet | Balsamico-Linsen | Karotten-Perlen | eingelegter Rettich | Meerrettich-Schaum

Filetto di luccio perca dell’Alto Adige | lenticchie al balsamico | perle di carota | rafano sottaceto | schiuma al rafano

Rosa gebratener Kalbsrücken | Kartoffel-Gratin | Zucchini | Rosmarin-Jus

Sella di vitello arrosto | gratin di patate | zucchini | jus al rosmarino

Bananen-Küchlein | Kokos-Chantilly-Creme | Himbeer-Gel | Waldfrüchte-Sorbet

Tortina alla banana | crema chantilly al cocco | gel al lampone | sorbetto ai frutti di bosco

Käse- und Fruchtsenf-Auswahl, Sorbet und Eis vom Buffet

Scelta di formaggi e mostarde, sorbetti e gelati al buffet

WEINE SOMMELIER DOMINIC EMPFIEHLT

VINI IL NOSTRO SOMMELIER DOMINIC CONSIGLIA

Sauvignon

VULCAIA FUMÉ 2020

Weingut, Inama Verona | Tenuta Inama, Verona

68 €

46 €

23 €

12 €

Pinot Noir

PINOT NOIR RISERVA 2017

Weingut, Gottardi Mazzon | Tenuta Gottardi, Mazzon

76 €

52 €

26 €

13 €

Betreffend Auskünfte über eventuell beinhalten Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

In caso fossero presenti allergie particolari ai nostri ingredienti, Vi preghiamo gentilmente di farlo sapere in tempo al nostro personale di servizio.

À LA CARTE AUSWAHL KLASSIKER & ALLERLEI FEINES

SCELTA À LA CARTE CLASSICI & ALTRE PIETANZE

KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI

Tatar vom Alpen Rind | eingelegtes Gemüse | Butter | Brioche | Senf-Eis

Tartara di manzo alpino | giardiniera | burro | brioche | gelato alla senape

Marinierte norwegische Lachs-Tranche | Rote Beete | Zweierlei Blumenkohl | Crème Fraîche | Baguette

Trancio di salmone norvegese marinato | rape rosse | duetto di cavolfiore | Crème Fraîche | baguette

Geräucherte Burrata | Sauerkraut | Kartoffel-Blätter | Kastanie

Burrata affumicata | crauti | foglie di patate | castagne

SUPPEN | SOUPS

Kürbis-Cremesuppe | Mini-Vinschgerle | geräucherte Gänsebrust

Vellutata di zucca | Mini-Vinschgerle | petto d'oca affumicato

Steinpilz-Consommé | Petersilien-Ravioli | Wurzel-Gemüse

Consommé ai funghi porcini | ravioli al prezzemolo | verdure a radice

VORSPEISEN | STARTERS

Hausgemachte Tagliolini | Spinat-Creme | Trüffel

Tagliolini fatti in casa | crema agli spinaci | tartufo

Aquerello-Apfel-Parmesan-Risotto | Kalbs-Leber | eingelgter Rettich

Risotto "Acquerello" alla mela e Parmigiano | fegato di vitello | rafano sottaceto

Erbsen-Tortelli | Hummer | Pak Choi | Zitrone

Tortelli ripieni di piselli | astice | Pak Choi | limone

HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

Filet vom heimischen Jungbullen | Kräuter-Kruste | La Ratte-Kartoffeln | Perlzwiebel | Portwein-Gel

Filetto di toro giovane | crosta alle erbe | patate La Ratte | cipolline | gel al vino Porto

Geschmortes Kalbsbäckchen | Duett vom Kürbis | Schupfnudel | Kartoffel-Popcorn

Guancia di vitello brasata | duetto di zucca | "Schupfnudel" | popcorn di patate

Tiroler Bachsaibling | Gersten-Creme | Wurzel-Gemüse | Salsa Verde

Salmerino alpino | crema d'orzo | verdure a radice | salsa verde

Servietten-Knödel | Artischocken-Salat | Birne | Parmesan

Canederli al tovaiglio | insalata di carciofi | pera | Parmigiano

DESSERTS

Sgroppino | Zitronen-Sorbet | Prosecco | Vodka | Minze

Sgroppino | sorbetto al limone | Prosecco | Vodka | menta

Weißes-Schokoladen-Mousse | glasierte Kastanie | Orange | Frucht-Sorbet

Mousse al cioccolato bianco | castagne glassate | arancia | sorbetto ai frutti

Karamellierter Apfel | Crumble | Gewürz-Espuma | salziges Karamell | Tonka-Bohnen-Eis

Mela caramellata | crumble | spuma alle spezie | caramello salato | gelato alle fave Tonka

AUSWAHL FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE & „KLEIN GEBLIEBENE“ SCELTA PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI & “I RIMASTI PICCOLI”

CLASSICS | CLASSICI

Spaghetti oder Makkaroni nach Wunsch

Spaghetti o maccheroni a piacere

Pizza nach Wunsch

Pizza a piacere

Eier-Omelette nach Wunsch

Frittata d'uova a piacere

Crêpes nach Wunsch

Crêpes a piacere

Spinatspätzle mit Schinken und Rahm

Gnocchetti di spinaci con prosciutto e panna

Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan

Mezzelune ripiene di spinaci con burro e Parmigiano

HAUPTSPEISEN | PIATTI PRINCIPALI

Rahmschnitzel vom Kalb

Bistecca di vitello alla panna

Fischstäbchen

Bastoncini di pesce fritti

Naturschnitzel vom Kalb

Bistecca di vitello alla griglia

Würstel

Würstel

Wienerschnitzel vom Kalb

Bistecca di vitello alla Milanese

BEILAGEN | SIDE DISHES

Kartoffelpüree

Purè di patate

Pommes Frites

Patatine fritte

Reis

Riso

Röstkartoffeln

Patate arrostiti

SAUCES

Bratensauce

Salsa d'arrosto

Rahmsauce

Salsa alla panna