

# DINNER VON UNSERER HAUBENKÜCHE FÜR SIE KREIERT

## CENA CREATA DALLA NOSTRA PREMIATA ÉQUIPE DI CUCINA

19 | 08 | 2022

---

### Regionale und internationale Vorspeisen und Salatvariationen

Antipasti ed insalate fresche di varietà regionale ed internazionale

### Buffet von Meeresfrüchten, Krusten- und Schalentieren, Süß- und Salzwasserrischen

Buffet con frutti di mare, crostacei e variazione di pesci d'acqua dolce e salata

### Fenchel-Essenz | Garnele | Orange

Essenza di finocchio | gambero | arancia

### Rote-Beete-Gnocchi | Ziegen-Frischkäse | Bergblüten | Mandeln

Gnocchi di barbabietola rossa | formaggio fresco di capra | fiori di montagna | mandorle

### Schwertfisch | Pak Choi | Limetten-Kavier-Espuma | Wasabi-Krokant

Pesce spada | Pak Choi | schiuma di caviale e lime | croccante al wasabi

### Französische Maishähnchen-Brust | Pastinaken-Creme | Zuckerschoten | Gänseleber-Jus

Petto di pollo da mais alla francese | crema di pastinaca | taccole | jus al Foie Gras

### Schwarzwälder-Kirsch | Schokoladen-Biskuit | Schokoladen-Mousse | Amarena-Kirschen | „Fior di Latte“-Eis

Black forest cake | biscuit e mousse al cioccolato | amarene | gelato al fior di latte

### 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

---

Solaris

### VINO DEL PASSO 2020

Weingut Lieselehof, Kallern | Tenuta Lieselehof, Caldaro

97 €

66 €

33 €

17 €

Sangiovese

### CHIANTI MONTESODI 2016

Weingut Frescobaldi, Toscana | Tenuta Fredcobaldi, Toscana

67 €

46 €

23 €

12 €

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

---

#### **Tartar | Alm-Butter | Brioche | eingelegte Pfifferlinge | Senf-Eis**

Tartara | burro di malga | brioche | finferli sott'aceto | gelato alla senape

#### **Duett von der Tomate | Kampanische Büffel-Mozzarella | Basilikum | Culatello | Grissino**

Duetto di pomodoro | mozzarella di bufala Campana | basilico | Culatello | grissino

#### **Marinierter Wolfsbarsch | Topinambur-Creme | bunte Beete | Tsatsiki-Espuma**

Branzino marinato | crema di topinambur | barbabietola | espuma di Tsatsiki

### SUPPEN | ZUPPE

---

#### **Blumenkohl-Cremesuppe | Jakobsmuschel-„Saltimbocca“ | Trüffel**

Vellutata di cavolfiore | saltimbocca di capesante | tartufo

#### **Wild-Consommé | Kräuter-Tortelli | Wacholder-Öl**

Consommé di selvaggina | tortelli alle erbette | olio al ginepro

### VORSPEISEN | PRIMI PIATTI

---

#### **Hausgemachte Tagliolini | Spinat-Creme | schwarzer Trüffel**

Tagliolini fatti in casa | crema di spinaci | tartufo nero

#### **Basilikum-Tortelli | Burrata | Tomaten | Oliven-Schaum**

Tortelli al basilico | burrata | pomodori | schiuma alle olive

#### **Champagner-Risotto | Tiefsee-Garnele | Pfifferlinge | Schüttelbrot-Crumble**

Risotto allo Champagne | gambero | finferli | crumble di pane secco al cumino

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.



## HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

---

### **Krone vom neuseeländischen "Dry Aged"-Lamm | Paprika-Creme | "La Ratte"-Kartoffeln | fermentierter Knoblauch**

Corona d'agnello "Dry Aged" della Nuova Zelanda | crema di peperoni | patate "La Ratte" | aglio fermentato

### **Gebratener Zander | Duett von der blauen Karotte | Apfel-Sellerie-Gel | Speck-Crumble**

Lucioperca arrostito | duetto di carote blu | gel di mela e sedano | crumble di Speck

### **Filet vom Alpen-Rind | Steinpilz-Creme | gebackene Polenta-Würfel | wilder Brokkoli | grüner Pfeffer-Jus**

Filetto di manzo alpestre | crema di porcini | cubetti di polenta arrostiti | broccolo selvatico | jus al pepe verde

### **Mille-Feuilles vom Grill-Gemüse | Pesto | gegrillter Räucher-Käse**

Millefoglie di verdura alla griglia | pesto | formaggio affumicato arrostito

## DESSERTS | DOLCI

---

### **Sgroppino | Zitronen-Sorbet | Minze | Prosecco**

Sgroppino | sorbetto al limone | menta | Prosecco

### **Topfen-Mousse | Holunder-Gel | Basilikum-Sorbet**

Mousse alla ricotta | gel di sambuco | sorbetto al basilico

### **Ananas-Espuma | „Dulcey Valhrona“-Schokoladen-Eis | Macadamia-Sponge**

Espuma d'ananas | gelato al cioccolato "Dulcey Valhrona" | spugna di noce di Macadamia



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

## KLASSIKER | I CLASSICI

---

### Spaghetti oder Makkaroni nach Wunsch

Spaghetti o maccheroni a piacere

### Pizza nach Wunsch

Pizza a piacere

### Eier-Omelette nach Wunsch

Frittata di 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 | CONTORNI

---

### Kartoffelpüree

Purè di patate

### Pommes Frites

Patatine fritte

### Reis

Riso

### Röstkartoffeln

Patate arrostiti

## SAUCEN | SALSE

---

### Bratensauce

Salsa d'arrosto

### Rahmsauce

Salsa alla panna

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.