

DINNER VON UNSERER HAUBENKÜCHE FÜR SIE KREIERT

DINNER CREATED FROM OUR OUTSTANDING KITCHEN TEAM

27 | 09 | 2022

Regionale und internationale Vorspeisen und Salatvariationen

Regional and international varieties of appetizers and salads

Rosa gebratener Hirschrücken im Sesam-Mantel | Sellerie-Creme | Pioppini-Pilze | Pflaumen

Pink roasted sesame-coated venison loin | celery cream | Pioppini mushrooms | plums

Kokos-Geflügel-Süppchen | Frühlings-Zwiebeln | Reis-Nudeln

Coconut poultry soup | spring onions | rice noodles

Schwarze Garnelen-Wolfsbarsch-Tortelli | Blumenkohl-Creme | Edamame | Yuzu-Schaum

Tortelli filled with black shrimp and wolf bass | cream of cauliflower | edamame | yuzu foam

Rohschinken-Seeteufel | Peperonata | Estragon-Kartoffeln | Oliven-Krokant

Raw ham wrapped in monkfish | peperonata | tarragon potatoes | olive brittle

Gratinierter Rücken vom Bio-Kalb | geräuchertes Kartoffel-Püree | Mini-Karotte | Portwein-Jus

Organic veal loin au gratin | smoked potato puree | mini carrot | Port wine jus

Geeister Veneziano (Orangen-Eis | Orangen-Gel | Aperol Schaum & Sud)

Ice cream Veneziano (orange ice cream | orange gel | Aperol foam & decoction)

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

Choice of cheeses and fruit mustards, sorbets and ice cream from the buffet

WEINE SOMMELIER DOMINIC EMPFIEHLT

WINES OUR SOMMELIER DOMINIC RECOMMENDS

Chardonnay

BELASY RISERVA 2019

Weingut Schloss Englar, Eppan | Winery Schloss Englar, Appiano

52 €

36 €

18 €

9 €

Cabernet Sauvignon - Merlot - Lagrein - Cabernet Franc - Petit Verdot

AMISTAR EDIZIONE 2017

Weingut Peter Sölva & Söhne, Kaltern | Winery Peter Sölva & Söhne, Caldaro

99 €

66 €

33 €

17 €

Betreffend Auskünfte über eventuell beinhalten Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.
If certain substances evoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff. They will be glad to give you further information

À LA CARTE CHOICE CLASSICS & OTHER DELICIOUS DISHES

CHOIX À LA CARTE CLASSIQUES & AUTRES PIETANCES

APPETIZERS | HORS D'OEUVRES

Tartar | alpine butter | brioche | pickled chanterelles | mustard ice cream

Tartare | beurre alpin | brioche | chanterelles marinées | glace à la moutarde

Duet of tomato | buffalo mozzarella from Campania | basil | Culatello | grissino

Deux sortes de tomate | Mozzarella de buffle de Campanie | basilic | Culatello | grissino fait maison

Marinated sea bass | Jerusalem artichoke cream | colored beet | Tzatziki foam

Loup de mer mariné | crème de topinambour | betterave rouge | mousse de Tzatziki

SOUPS | SOUPES

Cauliflower cream soup | scallop "Saltimbocca" | truffle

Velouté de chou-fleur | "Saltimbocca" de coquilles Saint-Jacques | truffe

Game consommé | herb Tortelli | juniper oil

Consommé de gibier | Tortelli aux herbes | huile de genièvre

STARTERS | ENTRÉES

Homemade Tagliolini | spinach cream | black truffle

Tagliolini maison | crème d'épinards | truffe noire

Basil Tortelli | Burrata | tomatoes | olive foam

Tortelli au basilic | Burrata | tomate | mousse aux olives

Champagne-Risotto | shrimp | chanterelles | crumble of cumin bread

Risotto au Champagne | crevette | chanterelles | crumble de pain au cumin



If certain substances cause allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff. They will be glad to give you further information.
Concernant les allergènes qui pourraient être présents dans nos plats, vous êtes invités à vous adresser au personnel qualifié. Ils seront ravis de vous aider.

MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Crown of New Zealand "Dry Aged" lamb | sweet pepper cream | "La Ratte" potatoes | fermented garlic

Couronne d'agneau de la Nouvelle-Zélande „Dry Aged“ | crème de poivrons | pommes de terre „La Ratte“ | ail fermenté

Roasted pikeperch | duet from the blue carrot | apple-celery-gel | bacon crumble

Sandre rôti | deux sortes de carotte bleue | gel de pommes et céleri | crumble de Speck

Filet of alpine beef | porcini mushroom cream | baked polenta cubes | wild broccoli | green pepper jus

Filet de bœuf alpin | crème de cèpes | dés de polenta | brocoli sauvage | jus au poivre vert

"Mille feuilles" of grilled vegetables | Pesto | grilled smoked cheese

„Mille feuilles“ de légumes grillés | Pesto | fromage fumé grillé

DESSERTS

Sgroppino | lime sorbet | Prosecco | mint

Sgroppino | sorbet au citron vert | Prosecco | menthe

Curd cheese mousse | elderberry gel | basil sorbet

Mousse au fromage blanc | gel au sureau | sorbet au basilic

Pineapple espuma | „Dulcey Valhrona“ chocolate ice cream | sponge of Macadamia nuts

Espuma à l'ananas | glace au chocolat "Dulcey-Valhrona" | éponge aux noix de macadamia



CHOICE FOR OUR YOUNG GUESTS & FOR THOSE WHO STAYED YOUNG CHOIX POUR NOS PETITS HÔTES & POUR CEUX QUI SONT RESTÉS PETITS

CLASSICS | CLASSIQUES

Spaghetti or Maccheroni as desired

Spaghetti ou maccheroni à souhait

Pizza as desired

Pizza à souhait

Omelette as desired

Omelette à souhait

Crêpes as desired

Crêpes à souhait

„Spätzle“ with ham and cream sauce

„Spätzle“ avec jambon et crème fraîche

„Schlutzkrapfen“ mit Butter und Parmesan

Demi-lunes aux épinards avec beurre fondu et parmesan

MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Veal cutlet with cream sauce

Escalope de veau à la crème

Fish sticks

Bâtonnets de poisson frits

Grilled veal cutlet

Escalope de veau grillée

Cooked sausage

Saucisse cuite

Viennese veal escalope

Escalope viennoise de veau

SIDE DISHES | PLATS D'ACCOMPAGNEMENTS

Mashed potatoes

Purée de pommes de terre

French fries

Pommes frites

Rice

Riz

Roasted potatoes

Pommes de terre sautées

SAUCES

Gravy

Sauce de rôti

Cream sauce

Sauce à la crème

If certain substances cause allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff. They will be glad to give you further information.

Concernant les allergènes qui pourraient être présents dans nos plats, vous êtes invités à vous adresser au personnel qualifié. Ils seront ravis de vous aider.