

# 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