

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.

DINNER VON UNSERER HAUBENKÜCHE FÜR SIE KREIERT **CENA** CREATA DALLA NOSTRA PREMIATA ÉQUIPE DI CUCINA

11 | 08 | 2022

Regionale und internationale Vorspeisen und Salatvariationen

Antipasti ed insalate fresche di varietà regionale ed internazionale

Zweierlei von der Wachtel | Karotten-Creme | Buchen-Pilze | Thymian-Crumble

Duetto di quaglia | crema di carote | funghi pioppini | crumble al timo

Strauchtomaten-Essenz | Topfen-Nocke | Basilikum-Öl

Essenza di pomodori | gnocchetti di ricotta | olio al basilico

Waldpilz "Acquerello"-Risotto | Hirschrücken | eingelegter Rettich | Rosmarin-Jus

Risotto "Acquerello" con funghi di bosco | sella di cervo | ravanella sottaceto | jus al rosmarino

Wildfang-Wolfsbarsch | Mangold | Basilikum-Kartoffeln | Pinienkern-Krokant

Filetto di branzino | bietola | patate al basilico | croccante di pinoli

Rosa gebratener Kalbsrücken | Walnuss-Kruste | Süßkartoffel | Mini-Zucchini | Morchel-Jus

Sella di vitello arrostita | crosta di noci | patate dolci | mini zucchine | jus di spugnole

Manuka-Honig-Halbgefrorenes | Erdbeer-Minz-Salat | Joghurt-Espuma

Semifreddo al miele di manuka | insalata di fragole e menta | schiuma allo yogurt

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

Chardonnay

RISERVA LINA 2019

Weingut Bergmannhof, Unterrain | Tenuta Bergmannhof, Riva di Sotto

56 €

38 €

19 €

10 €

Cabernet Sauvignon

RISERVA VIGNA CASTEL RINGBERG 2017

Weingut Elena Walch, Tramin | Tenuta Elena Walch, Termeno

61 €

42 €

21 €

11 €

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.