

# À LA CARTE CHOICE CLASSICS & OTHER

## À LA CARTE AUSWAHL KLASSIKER & ALLERLEI FEINES

### APPETIZERS | KALTE VORSPEISEN

---

**Highland beef tartare | alpine butter | mustard ice cream | wild broccoli | butter brioche**

Tatar vom Hochlandrind | Almbutter | Senfeis | wilder Brokkoli | Butterbrioche

**Tuna sashimi | green asparagus | mango-chili confit | ponzu mayonnaise | rice chips**

Thunfisch Sashimi | grüner Spargel | Mango-Chili-Konfit | Ponzu-Mayonnaise | Reischip

**Burrata | tomatoes | anchovies | basil | bruschetta**

Burrata | Strauchtomaten | Anchovis | Basilikum | Bruschetta

### SOUPS | SUPPEN

---

**Lobster soup with foam | filo pastry | marinated sea bass | saffron | garden cress**

Hummerschaumsuppe | Ziehteig | mariniertes Wolfsbarsch | Safran | Gartenkresse

**Consommé Double | mushroom ravioli | chive oil**

Consommé Double | Pilzravioli | Schnittlauchöl

### STARTERS | VORSPEISEN

---

**Tagliolini | spinach cream | truffle**

Tagliolini | Spinatcreme | Trüffel

**Champagne "Acquerello" risotto | wild-caught turbot | artichoke | blood orange**

Champagner-"Acquerello"-Risotto | wildfang Steinbutt | Artischocke | Blutorange

**Pumpkin ravioli | house-smoked duck breast | braised apple | romanesco**

Kürbisravioli | hausgeräucherte Entenbrust | geschmorter Apfel | Romanesco

## MAIN DISHES | HAUPTSPEISEN

---

**Young bull fillet | mustard crust | potato slice | king oyster mushrooms | shallot confit | Hollandaise sauce**  
Jungbullenfilet | Senfkruste | Kartoffelschnitte | Kräuterseitlinge | Schalottenkonfit | Sauce Hollandaise

**Veal cheek braised in Lagrein wine | celery cream | mini carrots | Brussels sprouts | crispy onions**  
Im Lagrein geschmortes Kalbsbäckchen | Selleriecreme | Mini-Karotten | Sprossenkohl | Zwiebelkrokant

**Wild-caught halibut | potato-dill espuma | mini pattypan squash | shellfish bisque**  
Wildfang Heilbutt | Kartoffel-Dill-Espuma | Mini-Pattisons | Krustentierbisque

**Stuffed pointed peppers | Mediterranean vegetables | Fregola Sarda | feta**  
Gefüllte Spitzpaprika | mediterranes Gemüse | Fregola Sarda | Feta

## DESSERTS

---

**Sgroppino | Prosecco | mint | Vodka**  
Sgroppino | Prosecco | Minze | Vodka

**South Tyrolean apple | cinnamon mousse | shortcrust pastry | Zabaione | baked apple**  
Südtiroler Apfel | Zimt mousse | Mürbteig | Zabaione | Bratapfel

**Dark chocolate mousse | Irish coffee cream | pickled plums | walnut ice cream**  
Bitterschokoladenmousse | Irish Coffee-Creme | eingelegte Zwetschgen | Walnusseiscreme

# SELECTION FOR OUR LITTLE GUESTS & THE "YOUNG AT HEART" AUSWAHL FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE & „KLEIN GEBLIEBENE“

## CLASSICS | KLASSIKER

---

**Spaghetti or macaroni of your choice**  
Spaghetti oder Makkaroni nach Wunsch

**Egg omelette of your choice**  
Eier-Omelette nach Wunsch

**Spinach spaetzle with ham and cream**  
Spinatspätzle mit Schinken und Rahm

**Pizza of your choice**  
Pizza nach Wunsch

**Crêpes of your choice**  
Crêpes nach Wunsch

**“Schlutzkrapfen” with butter and Parmesan**  
Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan

## MAIN DISHES | HAUPTSPEISEN

---

**Veal cutlet in a cream sauce**  
Rahmschnitzel vom Kalb

**Classic veal cutlet**  
Natureschnitzel vom Kalb

**“Wienschnitzel“ of veal**  
Wienschnitzel vom Kalb

**Fish fingers**  
Fischstäbchen

**Sausages**  
Würstel

## SIDE DISHES | BEILAGEN

---

**Mashed potatoes**  
Kartoffelpüree

**Rice**  
Reis

**French fries**  
Pommes Frites

**Roasted potatoes**  
Röstkartoffeln

## SAUCES

---

**Roast gravy**  
Bratensauce

**Cream sauce**  
Rahmsauce