

À LA CARTE CHOICE CLASSICS & OTHER DELICIOUS DISHES

CHOIX À LA CARTE CLASSIQUES & AUTRES PIETANCES

APPETIZERS | HORS D'OEUVRES

Scallop | topinambur | olives « Taggiasche » | « Datterino » tomatoes

Scallop | topinambour | olives "Taggiasche" | tomates "Datterino"

Tartar of beef | pickled vegetables | alpine butter | brioche

Tartar de bœuf | légumes confits | beurre des Alpes | brioche

Cous cous | three kinds of peppers | basil oil | olive grissino

Cous cous | trois sortes de poivrons | huile au basilic | grissino aux olives

SOUPES

Calf-Consommé | ravioli filled with calf cheeks | vegetable brunoise

Consommé de veau | ravioli farcis de joues de veau | brunoise de légumes

Cappuccino of porcino mushrooms | wholegrain bread | raw Parma jam | thyme oil

Cappuccino de cèpes | pain de grains entiers | jambon cru de Parme | huile au thym

STARTERS | ENTREÉES

Homemade tagliolini | spinach cream | autumn truffle

Tagliolini faits maison | crème d'épinards | truffe d'automne

s

Cheese-Ravioli | leek cream | marjoram butter

Ravioli au fromage | crème de poireau | beurre à la marjolaine

Pumpkin-Gnocchi | arctic char | pistachio | Chardonnay foam

Gnocchi de citrouille | omble chevalier | pistaches | écume au Chardonnay

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

Trout filet | two kinds of corn | potato and beetroot cream | gremolata

Filet de truite de mer | deux sortes de maïs | crème de pommes de terre et betterave rouge | gremolata

Tranche of Chateaubriand | sweet "Pont Neuf" potatoes | braised shallots | thyme jus

Tranche de Chateaubriand | pommes de terre «Pont Neuf» | échalotes braisées | jus au thym

Saddle of Southtyrolean venison | pumpkin cream | French horn mushrooms | cranberries | seabuckthorn

Selle de cerf de l'Haute Adige | crème de citrouilles | pleurotes du panicaut | airelles | argousier

Milles feuilles of grilled vegetables | smoked cheese | basil pesto | bruschetta

Milles feuilles de légumes grillés | fromage fumé | pesto de basilic | bruschetta

DESSERTS

Three kinds of chocolate panna cotta | hazelnut mousse | pistachio cake | Tonka bean ice cream

Trois sortes de panna cotta au chocolat | mousse aux noisettes | cake aux pistachios | glace aux fèves de Tonka

Clinton grape sorbet | strawberry tuile | Ruby chocolate cookie

Sorbet aux raisin fraises | tuiles aux fraises | cookie au chocolat Ruby

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“ with butter and parmesan

Demi-lunes aux épinards avec beurre fondu et parmesan

MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Calf cutlet with cream sauce

Escalope de veau à la crème

Fish sticks

Bâtonnets de poisson frits

Grilled calf cutlet

Escalope de veau grillée

Cooked sausage

Saucisse cuite

Viennese calf 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

SAUCEN | 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.