

Menü Kreativ

Menu creativo

Menu creative

Brioche von der Gänsestopfleber mit Kornellkirschen mariniert, Quitten und rohen Kastanien

*Brioche con foie gras marinato con fondo di ciliegie corniole,
fette di mele cotogne e castagne crude*

Brioche of foie gras marinated with cornelian cherries jus, quince and chestnut

€ 20,00

Ravioli mit Fonduta vom Almkäse gefüllt und weißem Trüffel

Ravioli ripieni di fonduta di formaggio di malga con tartufo bianco

Ravioli with fonduta of alpine pasture cheese and white truffles

€ 38,00

Seeteufel im Ganzen gebraten im Muschel-Kräuterfond mit Crosny

Coda di rospo in fondo di molluschi ed erbe e crosny

Angler fish in a stock of mussels and herbs and crosny

€ 32,00

Einheimischer Lammrücken mit eingelegten Peperoni und Auberginenpüree

Sella d'agnello nostrano su peperoni marinati con purè di melanzane

Roast saddle of local lamb on aubergines puree and marinated peppers

€ 32,00

Käseauswahl von Degust

Formaggi di Degust

Cheese from Degust

€ 15,00

Gewürz-Grapefruitsüppchen mit grünem und schwarzem Teesorbet

Zuppa fredda di spezie e pompelmo con sorbetto al tè verde e nero

Soup of condiment and grapefruit with sorbet of green and black tea

€ 10,00

€ 85,00

PS: Bei Bedarf werden auch gefrorene Produkte verwendet (z.B Speiseeis)

NB: In alcuni casi vengono utilizzati anche prodotti surgelati (a.esp. gelato)

Menü Regional

Menu regionale - Menu regional

Schwarzbrotbruschetta mit Kalbskopf und dreierlei Rettich

Bruschetta di pane nero con testina di vitello e trilogia di rape

Bruschetta of calf's head and beets

€ 16,00

Tortelli mit Topinamburcreme gefüllt, Kümmelöl und Speck

Tortelli ripieni di crema di topinamburri con olio al comino e speck

Jerusalem artichokes tortelli with cumin oil and speck

€ 17,00

Millefeuille von Knödelscheiben und Hirschragout

Millefoglie di fette di canederli e ragù di cervo

Millefeuille of slices of dumplings and deer ragout

€ 16,00

Ente im Ganzen gebraten mit Schupfnudel und Dörrobst

Anatra al forno con "Schupfnudel" e frutta essiccata

Roast duck with "Schupfnudel" and dried fruit

€ 26,00

Apfeltarte mit Zimteis

Tartaletta mele con gelato alla cannella

Apple tart with cinnamon ice cream

€ 12,00

€ 68,00

Menü mit vegetarischen Gerichten

Menu con piatti vegetariani - Menu with vegetarian dishes

Gebackene Ziehteigcannelloni mit Graukäsefonduta gefüllt auf herbstlichen Salat

Fagottini fritti di pasta tirata ripieni di fonduta di formaggio grigio su insalata autunnale

Tyrolean grey cheese cannelloni on autumnal salad

€ 16,00

Kastanienschaumsüppchen

Crema di castagne

Soup of sweet chestnut

€ 12,00

Kartoffelteigtaschen mit Kürbis gefüllt und Castelmagno

Borsette di patate ripiene di zucca con Castelmagno

Potatoes tortelli with pumpkin and Castelmagno

€ 16,00

Rührei mit Artischocken und schwarzem Trüffel

Uova strapazzate con carciofi e tartufo nero

Scrambled egg with artichokes and black truffles

€ 17,00

Mousse und Süppchen von der Quitte in der Milkschokoladensphäre und Yoghurtkrokant

Mousse e zuppa di mele cotogne in sfera di cioccolato e croccante di yogurt

Mousse and soup of quince in a chocolate sphere and yoghurt brittle

€ 13,00

€ 58,00

Unsere Klassiker
I nostri piatti classici
Classic

Carpaccio von der Jakobsmuschel auf Kartoffelschaum mit vanilliertem Fleur de Sel

Carpaccio di capesante su spuma di patate con fleur de sel alla vaniglia

Carpaccio of scallop on cream of potato with vanilla fleur de sel

€ 18,00

Cappuccino vom einheimischen Kalbsbries

Cappuccino d'animelle di vitello nostrano

Cappuccino of local calf's sweetbreads

€ 16,00

**Im Schüttelbrot gebackenes Rindstartar auf Senfsoße
mit Rucola, eingelegten Steinpilzen und Auberginen**

Tartar di manzo in manto di pane nero su salsa di senape

con rucola, funghi porcini marinati e melanzane

Beef tartar on mustard sauce with rocket, marinated mushrooms and aubergines

€ 18,00

- . -

Meeresfrüchte auf Polenta

Frutti di mare su polenta

Seafood on polenta

€ 19,00

Ravioli mit Quittenmostarda gefüllt und Gänsestopfleber

Ravioli ripieni di mostarda di mele cotogne con fegato d'oca

Ravioli with quince mostarda and foie gras

€ 20,00

Gebackene Kutteln im Curryfond und Gemüsejulienne

Trippa frita in fondo di curry con julienne di verdure

Baked tripe in a curry stock with julienned vegetables

€ 16,00

- . -

Filet von der Ombrina in der Folie gegart mit Artischocken

Filetto d'ombrina al cartoccio con carciofi

Fillet of shade fish with artichokes baked in a package

€ 30,00

Einheimische Kalbsniere auf Gerstenrisotto in Senfsoße

Rognone di vitello nostrano su orzo mantecato con salsa al senape

Local calf's kidney with mustard sauce on barley risotto

€ 29,00

**Einheimisches Roastbeef mit Rotweinsauce auf Sprossenkohl, Kartoffelpüree,
Senf, Zwiebel und Holzkohleöl**

Controfiletto di manzo nostrano con salsa al vino rosso su cavoletti di Bruxelles,

purè di patate, senape e olio di cenere

Local roastbeef on Brussels sprouts, potato puree, mustard and onions

€ 29,00

**Rosa gebratene einheimische Hirschkeule mit Selleriepüree,
Kornellkirschen und geriebenen Kakaobohnen**

Coscia di cervo nostrano con purè di sedano, ciliegie corniole e fave di cacao

Local venison with celery puree, cornelian cherries and cocoa beans

€ 32,00