

Menü Kreativ

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

€ 19,00

„Carbonara“ von weißem Spargel, Seppie und Speckkrokant

“Carbonara” di asparagi bianchi, seppie e croccante di speck

“Carbonara” of asparagus, cuttlefish and speck brittle

€ 20,00

Kartoffel-Bärlauchgnocchi mit Morcheln, weißem Terlaner-Spargel und Kräuterpesto

Gnocchi di patate e aglio orsino con spugnole, asparagi bianchi di Terlan e pesto alle erbe

Potato and bear's garlic gnocchi with morel, white asparagus and pesto

€ 18,00

Rotbarbe mit Zucchini, Schmortomaten und Taggiasche-Oliven gefüllt

Triglia ripiena di zucchini, pomodori stufati e olive Taggiasche

Red mullet with zucchini, oven-baked tomatoes and olive

€ 30,00

Mit Gänseleber gefüllte Taubenbrust auf Artischocken

Petto di piccione ripieno di fegato grasso su carciofi

Breast of pigeon filled with foie gras on artichokes

€ 32,00

oder / oppure

Einheimisches Kitz mit Olivenöl und Rosmarin gebraten und grünem Spargel

Capretto nostrano all'olio d'oliva e rosmarino con asparagi verdi

Local roast kid with olive oil and rosemary and green asparagus

€ 32,00

Variation von Passionsfrucht und Südtiroler Sekt

Variatione di frutta della passione e spumante dell'Alto Adige

Variety of passion fruit and South Tyrolean sparkling wine

€ 12,00

€ 85,00

Menü Regional

Variation vom Kalbsbries

Variatione di animelle di vitello

Variety of calf's sweetbreads

€ 17,00

Speckconsommé mit Topinamburtortelloni und Schwarzbrotcrackers

Consommé di speck con tortelloni ripieni di topinambur e cracker al pane nero

Speck consommé with jerusalem artichokes tortelloni and cracker of brown bread

€ 12,00

Teigtaschen mit Rinderwange gefüllt auf Blattspinat und Parmesanspäne

Borsette ripiene di guancia di bue su spinaci e Parmigiano

Local beef cheeks tortelli with spinach and parmesan

€ 17,00

Rosa gebratener einheimischer Lammrücken auf eingelegten Peperoni

Agnello nostrano alle erbe con peperoni marinati

Roast of local lamb with peppers

€ 32,00

oder / oppure

Leber und Beuschel vom einheimischen Kitz

Fegato e frattaglie di capretto nostrano

Kid`s liver and pluck

€ 25,00

Topfenknödel mit Sorbet und Ragout vom Rhabarber

Canederli al Quark con ragù e sorbetto di rabarbaro

Cheese dumplings on rhubarb ragù and sorbet

€ 12,00

€ 68,00

Menü Vegetarisch

Ziegenkäse im Filoteig gebacken auf Frühlingsalat

Fagottini ripieni di caprino fresco su insalata primaverile

Goat cheese baked in dough on salad

€ 17,00

Fenschelschaumsüppchen

Crema di finocchi

Cream of fennel

€ 12,00

Tortelloni mit grünem Spargel gefüllt und Tomatenchutney

Tortelloni ripieni d'asparagi verdi con chutney di pomodori

Tortelloni filled with asparagus and tomatoes chutney

€ 17,00

Terlaner Spargel mit Bozner Soße

Asparagi di Terlano con salsa bolzanina

Asparagus with Bolzano Style Sauce

€ 20,00

Schokoladensphäre mit Joghurtmousse und Erdbeeren

Sfera di cioccolato con mousse di jogurt e fragole

Sphere of yoghurt and strawberry

€ 12,00

€ 58,00

Menü Klassik

Brioche von Gänsestopfleberparfait, karamellisiertem Apfel mit Curry und „Puertomar“ Schokolade

Brioche di parfait di foie gras, mele caramellate con curry e cioccolato "Puertomar"
Brioche of foie gras parfait, caramellized apple with curry and "Puertomar" chocolate
€ 20,00

Im Schüttelbrot gebackenes Rindstartar auf Senfsoße mit Millefeuille von Kartoffelchips und Puntarelle

Tartara di manzo in manto di pane nero su salsa di senape con millefoglie di chips di patate e puntarelle
Beef tartar on mustard sauce with potato chips and puntarelle
€ 18,00

Schwarzer „Venere“ Reis mit Spargel und Garnelen

Riso Venere con asparagi bianchi e gamberi
Black rice with asparagus and shrimps
€ 20,00

Filet vom Kabeljau im eigenen Sud mit getrockneten Auberginen, Schmortomaten und Basilikum

Filetto di merluzzo nel suo brodetto con melanzane secche, pomodori stufati e basilico
Codfish fillet in its own stock with aubergines, braised tomato and basil
€ 30,00

oder / oppure

Einheimisches Roastbeef in der Meerrettichkruste mit Rotweinsoße, Petersilien -und Topinamburpüree

Controfiletto di manzo nostrano in crosta di rafano con salsa di vino rosso con purè di prezzemolo e topinambur
Local roast beef baked in horseradish with red wine sauce and puree of parsley and Jerusalem artichokes
€ 32,00

Weisses Kaffeeis mit Espuma von der Zartbitterschokolade und Kaffee mit Thymianpraline

Gelato al caffè con espuma di cioccolato amaro e caffè e pralina al timo
Coffee dessert with thyme pralines
€ 12,00

€ 78,00