



ARTISCHOCKE NACH RÖMISCHER ART

Südtiroler Ricotta | Artischockensalat mit Nüssen und geschmorten Tomaten

Minze | Zitrus-Nuss-Sauce

20,00

HANDGESCHNITTENE BATTUTA VOM SÜDTIROLER RIND

Sesamöl | Carne Salada | Kräuterseitlinge | Mispeln

Miso-Mayonnaise | Löwenzahn-Salsa Verde

22,00

TATAR VON DER LACHSFORELLE AUS DEM TRENTINO

Forellen- Törtchen | Reis-Chips | Kräutersalat mit Gurken und Radieschen

Bun-Chá-Sauce (vietnamesische Sauce)

22,00

BRENNESSELKNÖDEL

Zweierlei vom Spargel | Ziegenfrischkäsesauce | fermentierte Erdbeeren

18,00

CARNAROLI-RISOTTO MIT BÄRLAUCH

Garnelen | Mandelsauce | schwarzes Zitronenpulver

25,00

ORIENTALISCHE AMATRICIANA

Hausgemachte Tonnarelli- Pasta | in Soja-geschmorte Pancetta vom Milchferkel Frühlingszwiebel |

Kirschtomatenconfit | Saubohnen | Sichuanpfeffer | Pecorino

22,00

GEBRATENER WEISSER SPARGEL

Ragù von grünem Spargel und Bärlauch

Haselnuss-Cappuccino | Himbeer-Chili-Zitronengras-Pesto

24,00

SAIBLINGFILET AUS DEM TRENTINO

Ponzu-Sauce | Bergamotte | Saubohnensalat | Karottenpüree mit Sriracha | Kapern

30,00

BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGARTE LAMMHÜFTE

Zitronen-Kümmel-Safran-Sauce | Artischocken mit Minze | Kartoffelpüree mit Joghurt

30,00

ENTRECOTE VOM RIND

Mönchsbart | Sesamsauce | Röstkartoffeln mit Speck

28,00

MATCHA-NAMELAKA

Erdbeer-Rhabarber-Kompott | Joghurt-Sorbet | Ruby-Rose-Schokolade

12,00

KOKOSMOUSSE

Buchweizeneis | Brownie aus dunkler Schokolade

Karamell-Miso-Sauce | kandierte Orange

12,00

FEINE SELEKTION VOM SÜDTIROLER KÄSE

mit Chutney

16,00€

4 GANG ABENDMENÜ 68€

wird abends ausschließlich tischweise serviert

Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben,
wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter!