



GEFÜLLTE AUBERGINE

Babaghanoush | Selleriesalat mit Kirschen | Mandelmilch | Basilikum

18,00

CARPACCIO VOM ALPEN-SAIBLING

Ceviche-Sauce mit Liebstöckel | Rhabarbersorbet | rote Zwiebel | violette Kartoffeln

22,00

BATTUTA VOM SÜDTIROLER RIND

Kimchi aus Radieschen, Erdbeeren und Kürbiskernen | Ziegenkäse

22,00

HAUSGEMACHTE PACCHERI

Ragout von Carne Salada | confierte Paprika | Bagna-Cauda-Sauce | geräucherte Ricotta

22,00

CARNAROLI-RISOTTO MIT SÜDTIROLER SCAMORZA

Scampi | Zucchini alla „scapecce“ | Mango-Chutney

24,00 (Risotto ohne Scampi 20,00)

KÄSEKNÖDEL „CACIO E PEPE“

Erbsencreme | Kirschtomatenpesto | Minz-Öl

18,00

ZUCCHINI GEFÜLLT MIT ERBSENHUMMUS

Frucht-Gemüsesalat | griechischer Feta

24,00

GEBRATENE ENTENBRUST

Grünes Gemüse | Frühlingszwiebeln | Dattel-Haselnuss-Crème-brûlée

Orangen und Kakaoraspeln

30,00

FILET VON DER REGENBOGENFORELLE

Foie-gras | Kräuterseitlinge | Mandelsauce | fermentierte Aprikosen | Ingwer

32,00 (30,00 € ohne Foie Gras)

ENTRECÔTE VOM KALB IM SCHÜTTELBROTMANTEL

Tonkatsu-Sauce mit Preiselbeeren | Krautsalat | Kartoffelpüree mit Meerrettich

30,00

TARTE TATIN MIT APRIKOSEN

Zabaione-Espuma | Pistaziensorbet

12,00

MOUSSE VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE

Quarksorbet | Kirschkompott mit Garam Masala

12,00

FEINE SELEKTION VOM SÜDTIROLER KÄSE

mit Chutney

16,00

SORBET DES TAGES

6,00

4 GANG ABENDMENÜ 68€

wird abends ausschließlich tischweise serviert

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