



SOMMERLICHER CAPRESE SALAT

Südtiroler Mozzarella | Salat von Pfirsich, Kirschtomaten und Melone
Pistaziensauce | Basilikumgranita

18,00 €

HANDGESCHNITTENES TARTAR VOM SÜDTIROLER RIND

Eingelegte Pfifferlinge | Rucola | Himbeeren | Sauce Béarnaise mit Dill

20,00 €

TARTAR VON DER LACHSFORELLE AUS DEM TRENTINO

Vietnamesische Bánh xèo | Salat von Ananas, grünem Peperoncino und mariniertes Gurke

21,00 €

BIGOLI DI PASTA AL TORCHIO

Ragout von Zucchini-Blüten aus unserem Garten | Carbonara Espuma | Speckpulver

18,00 €

CANAROLI RISOTTO

Südtiroler Burrata | gebratene Jakobsmuscheln | Basilikum-Pesto
Tomaten-Wassermelonen-Reduktion

22,00 € (ohne Jakobsmuscheln 18,00 €)

KNÖDEL MIT 'NDUJA CALABRESE

Mostarda von roter Zwiebel | Cappuccino vom Trentingrana Käse
marinierte Lachsforelle aus dem Trentino

18,00 €

GEBRATENE ENTENBRUST

Geschmorte Enten-Krokette | Pfifferlinge sautiert | Kartoffelpüree
Feigenkompott mit Portwein

28,00 €

GEBRATENES STEINBUTTFILET

Auberginen-Babaganoush | grüne Bohnen | Joghurt-Minz-Sauce

28,00 €

VARIATION VON SIZILIANISCHER ZUCCHINI AUS UNSEREM GARTEN

Gebraten | gedünstet | Espuma

24,00 €

GEGRILLTES ENTRECOTE VOM RIND

Gebratene Rinderzunge | Paprika | Süßkartoffelpüree | Chimichurri-Sauce

28,00 €

ZARTBITTERSCHOKOLADENTÖRTCHEN

Mit weichem Kern | Pfirsichsuppe | weißes Schokoladen-Espuma | Earl-Grey-Tee-Eis

12,00 €

BAYERISCHE MANDELCREME

Zartbitterschokolade-Namelaka | Feigensorbet | schwarze Sesamsauce

12,00

FEINE SELEKTION VOM SÜDTIROLER KÄSE

Mit hausgemachtem Chutney

16,00 €

AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN SORBETS

6,00 €

4- GANG- ABENDMENÜ 65 €

wird abends ausschließlich tischweise serviert

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