



## VARIATION VOM WEISSEN UND GRÜNEN SPARGEL

Mispeln | Haselnüsse

20,00€

## LACHSFORELLENTARTAR

Kardoncelli-Pilz 'Takoyaki' | Dill | Rotwein-Teriyaki-Sauce

20,00€

## HANDGESCHNITTENES TARTAR VOM SÜDTIROLER RIND

Kalbsbries | Knollensellerie | Safran-Gremolata-Sauce | Pan Brioche

20,00€

## SÜDTIROLER BRENNESSELKNÖDEL

Quittenmostarda | Ziegenfrischkäse | Nuss-Cappuccino

18,00€

## CHILI-SPAGHETTONI MIT KNOBLAUCH

Saubohnen Creme mit Zitronengras | Seefisch-Tartar | Himbeerkaviar

20,00€

## CARNAROLI-RISOTTO

Hopfensprossen-Creme | Scampi | Kirschtomatenconfit

Bagna Cauda-Sauce mit schwarzem Knoblauch

20,00€

## ARTISCHOCKEN-KREATION

Kirschtomaten-Mandel-Pesto | Südtiroler Scamorza-Espuma

24,00€

### **ZANDERFILET IM BÄRLAUCHMANTEL**

Suppe aus weißen und grünen Spargel | Himbeeren

28,00€

### **PERLHUHNBRUST**

Karottenpüree | Mönchsbart | Marsala-Kaffee Jus

28,00€

### **KALBSFILET ROSSINI**

Kalbsfilet im Heumantel | Gänseleber | Löwenzahn | Mispel Chutney

Kartoffelpüree | schwarze Walnüsse

30,00€ (ohne Gänseleber 28,00€)

### **RUBY ROSE SCHOKOLADEN-NAMELAKA**

Mandelsorbet | Salat aus Erdbeeren, Basilikum und Rhabarber

12,00€

### **GIANDUJACREME**

Buttermilcheis | karamellierte Haselnüsse | kandierte Zitrone | Karamellsauce

12,00€

### **FEINE SELEKTION VOM SÜDTIROLER KÄSE**

mit Chutney

16,00€

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

Gedeck Abends 2,00€