

Speckknödelsuppe ACGI

12



Spaghetti Casa

(Zucchini, Datterini Tomaten, Speck, Knoblauch) A

14



Kartoffelteigtaschen mit Mascarpone und Spargel ACGI

16

Weißer Spargel mit Kräuterschinken,
Salzkartoffeln und Bozner Sauce CG

19



Wolfsbarschfilet mit Spargel-Thymian-Risotto DG

26

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade ACG

24



Gemischter Salat

9

Gedeck (Quellwasser und Brot)

2

Warme Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr.

Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Canederli di speck in brodo ACGI

12



Spaghetti Casa
(Zucchine, datterini, speck, aglio) A

14



Mezzelune di patate con mascarpone e asparagi ACGI

Asparagi con prosciutto cotto,
patate lesse e salsa bolzanina CG

19



Filetto di branzino con risotto agli asparagi e timo DG

26

Milanese di vitello
con patate arrosto e marmellata di mirtilli ACG

24



Insalata mista

9

Coperto (Acqua della fonte e pane)

2

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 14.30.

Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.