

VORSPEISEN

Fenchelsalat mit Orangenfilet, Gerste und marinierten Zucchini <small>AFJ</small>	9
Gebratener Oktopus auf rotem Reissalat und Tomatenmayonnaise <small>CD</small>	14
Gazpacho nach Andalusischer Art mit geräucherter Alpenforelle <small>D</small>	11
Kalbstatar, Pilzsalat von Kräutersaitlingen und Trüffel-Vollkornfocaccia <small>AGJ</small>	16

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Speck- oder Leberknödel <small>ACGIF</small>	8
---	---

ZWISCHENGERICHTE

Pfifferlingknödel an Almkäsecreme <small>ACG</small>	11
Spaghetti Monograno Felicetti mit Datterinitomaten, Südtiroler Bauchspeck und Schafskäse <small>AGF</small>	10
Rote Beete Risotto mit Joghurt, Wildkräuter und geräuchertem Alpensaibling <small>DGF</small>	15
Kartoffelgnocchi mit Oktopus Ragout, Kräutersaitlingen und konfierten Tomaten <small>ACDGI</small>	14
Maltagliati (Teigwaren) an weißem Kalbsragout und Sommertrüffel <small>ACI</small>	12

HAUPTGERICHTE

Konfiertes Störfilet an Safran-Muschelsud, Meeresspargel und cremigen Kartoffeln <small>DGIJN</small>	24
Perlhuhnbrust gebraten mit Emulsion von schwarzem Knoblauch und Karotten-Sesam-Salat <small>FIK</small>	18
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Pfifferlingen, Edamame Bohnen und Kartoffelpüree <small>IGF</small>	20
Geschmorte Rinderrippe an Erbsen-Koriandercreme und gerösteten Tomaten-Serviettenknödel <small>ACGI</small>	24
Schulter vom Villnösser Brillenschaf mit weißer Bohnencassoulet <small>I</small>	22
Salat vom Buffet (nur abends)	7
Gemischter Salat	5

DESSERT

Marillenknödel auf Creme von der Tonkabohne und Vanille <small>ACG</small>	9
Variation von Milch und Kirsche <small>GC</small>	9
Kokos-Halbgefrorenes an Ananas-Mango-Ragout <small>ACG</small>	7
Dessertvariation Heubad <small>ACG</small>	12

Abendkarte von 19.00 bis 20.30 Uhr.

Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte.

ANTIPASTI

Insalata di finocchio con filetti d'arancio, orzo e zucchine marinate <small>AFJ</small>	9
Polipo arrosto su insalata di riso rosso e maionese di pomodoro <small>CD</small>	14
Gazpacho dell'Andalusia con trota affumicata nostrana <small>D</small>	11
Tartare di vitello con insalata di funghi cardoncelli e focaccia integrale al tartufo estivo <small>AGJ</small>	16

MINESTRE

Consommé di manzo con canederli di Speck o di Fegato <small>ACGF</small>	8
--	---

PRIMI

Canederli di finferli su crema di formaggio alpino <small>ACG</small>	11
Spaghetti Monograno Felicetti con datterini, pancetta altoatesino e pecorino <small>AGF</small>	10
Risotto alla barbabietola con yogurt, erbe selvatiche e salmerino nostrano affumicato <small>DGF</small>	15
Gnocchi di patate con ragù di polipo, funghi cardoncelli e pomodori confit <small>ACDGI</small>	14
Maltagliati con ragù bianco di vitello e tartufo estivo <small>ACI</small>	12

SECONDI

Filetto di storione confitato su brodetto di zafferano e cozze, asparagi di mare e patate cremose <small>DGIJN</small>	24
Petto di faraona arrosto con emulsione di aglio nero e insalata di carote e sesamo <small>FIK</small>	18
Medaglione di filetto di vitello con finferli, fagioli Edamame e purè di patate <small>IGF</small>	20
Costola di manzo brasato su crema di piselli e coriandolo e fettine di canederli di pomodoro arrostiti <small>ACGI</small>	24
Spalla d'agnello della Val di Funes su cassoulet di fagioli Cannellini <small>I</small>	22
Insalata dal buffet (solo di sera)	7
Insalata mista	5

DOLCI

Canederli di albicocche su crema di fave tonka e vaniglia <small>ACG</small>	9
Variazione del latte e ciliegia <small>GC</small>	9
Semifreddo al cocco su ragù di ananas e mango <small>ACG</small>	7
Variazione di dessert Heubad <small>ACG</small>	12

Menu della cena dalle ore 19.00 alle 20.30.
Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati

ANTIPASTI

Fennel salad with orange filets, barley and marinated courgettes <small>AFJ</small>	9
Roasted octopus served on red rice salad and tomato mayonnaise <small>CD</small>	14
Gazpacho Andalusian style with smoked alpine trout <small>D</small>	11
Veal tartar, king oyster mushroom salad on truffle wholemeal Focaccia <small>AGJ</small>	16

SOUPS

Beef consommé with speck or liver dumplings <small>ACGIF</small>	8
--	---

STARTERS

Chanterelles dumplings served on mountain cheese cream <small>ACG</small>	11
Spaghetti Monograno Felicetti with Datterini tomatoes, pancetta and pecorino cheese <small>AGF</small>	10
Beetroot risotto with yogurt, wild herbs and smoked alpine char <small>DGF</small>	15
Potato gnocchi with octopus ragout, king oyster mushrooms and tomatoes confit <small>ACDGI</small>	14
Maltagliati (pasta) on white veal ragout and summer truffle <small>ACI</small>	12

MAIN DISHES

Sturgeon confit on saffron and mussels stock, samphire and creamy potatoes <small>DGIJN</small>	24
Roasted guinea fowls breast with emulsion of black garlic and carrot and sesame salad <small>FIK</small>	18
Medium roasted veal filet with chanterelles, edamame beans and potato puree <small>IGF</small>	20
Braised beef rib on peas and coriander cream and roasted tomato and bread dumplings <small>ACGI</small>	24
Shoulder of sheep with white beans cassoulet <small>I</small>	22
Salad from the buffet (only dinner time)	7
Mixed salad	5

DESSERT

Apricot dumpling on vanilla and Tonka beans cream <small>ACG</small>	9
Variation of milk and cherry <small>CG</small>	9
Half frozen of coconut with pineapple and mango ragout <small>ACG</small>	7
Variation of desserts <small>ACG</small>	12

Evening Menu from 7.00 until 8.30 pm

If required we also make use of frozen products (in a few dishes)