

47. Völser Kuchlkastl

Kalbszunge sauer
mit Wildkräutersalat und Marmelade von Roter Zwiebel U

17

Heusuppe mit Schwarzbrotknödel ACGI

11

Kräuterteigtaschen gefüllt mit Pfifferlingen
an geschmolzener Butter und Reibkäse ACG

16

Kartoffelblattln mit Sauerkraut und Weißweinsauce ACGI

18

Lavendel-Ochsenwangen mit Wirsing und Röstkartoffelespuma U

26

Panna Cotta mit Kastanien und Sorbet von Roten Johannisbeeren CH

(nur abends)

9

Gedeck (Quellwasser und Brot)

2,50

Warme Küche von 12 bis 14 Uhr
und von 19 bis 20.30 Uhr

Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte

47° Dispensa di Fiè

Lingua di vitello con insalata di erbe selvatiche
e marmellata di cipolle rosse U

17

Zuppa di fieno con canederli di pane nero ACGI

11

Ravioli alle erbe ripieni di finferli
con burro fuso e formaggio grattugiato ACG

16

Foglie di patate con crauti e salsa al vino bianco ACGI

18

Guancie di bue alla lavanda con verza ed espuma di patate arrosto U

26

Panna cotta alle castagne con sorbetto al ribes rosso CH
(solo la sera)

9

Coperto (Acqua della fonte e pane)

2,50

Cucina calda dalle ore 12.00 alle ore 14.00
e dalle ore 19.00 alle 20.30

Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati

47th Völser Kuchlkastl

Veal tongue sour with wild herb salad and red onion jam _{ij}
17

Hay soup with dark bread dumplings _{ACGI}
11

Herb ravioli filled with chanterelles
served with melted butter and grated cheese _{ACG}
16

“Kartoffelblattln” with sauerkraut and white wine sauce _{ACGi}
18

Lavender ox cheeks with savoy cabbage and roasted potato espuma _{GIJ}
26

Chestnut panna cotta with redcurrant sorbet _{ACGH}
9

Cover
2,5