



Gazpacho nach Andalusischer Art mit geräucherter Alpenforelle <sub>D</sub>

11

Rohschinken San Daniele mit Cantalupo Melone

11

Büffelmozzarella mit Datterini Tomaten und Basilikum <sub>G</sub>

9

Okotopuscarpaccio  
mit Zitronenvinaigrette und marinierten Zucchini <sub>D</sub>

12

Rinderkraftbrühe  
mit Speck- oder Leberknödel <sub>ACGIF</sub>

8

Kartoffelgnocchi mit Oktopus Ragout,  
Kräutersaitlingen und konfierten Tomaten <sub>ACDGI</sub>

14

Spaghetti Monograno Felicetti  
mit Datterinitomaten, Südtiroler Bauchspeck und Schafskäse <sub>AG</sub>

10

Pfifferlingknödel an Almkäsecreme <sub>ACG</sub>

11

Wienerschnitzel vom Kalb  
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade <sub>ACGF</sub>

19

Gemischter Salat

5

Kokos Halbgefrorenes an Ananas-Mango-Ragout <sub>ACG</sub>

7

Marillenknödel auf Creme von der Tonkabohne und Vanille <sub>ACG</sub>

9

Warme Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr.  
Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte



Gazpacho dell'Andalusia con trota affumicata nostrana <sub>D</sub>

11

Prosciutto San Daniele con melone Cantalupo

11

Mozzarella di bufala campana, datterini e basilico <sub>G</sub>

9

Crapaccio di polipo con vinaigrette al limone e zucchine marinate <sub>D</sub>

12

Consommé di manzo  
con canederli di Speck o di Fegato <sub>ACGIF</sub>

8

Gnocchi di patate  
con ragù di polipo, funghi cardoncelli e pomodori confit <sub>ACDGI</sub>

14

Spaghetti Monograno Felicetti  
con pomodorini datterini, pancetta e pecorino <sub>AGF</sub>

10

Canederli di finferli su crema di formaggio alpino <sub>ACG</sub>

11

Milanese di vitello  
con patate arrosto e marmellata di mirtilli <sub>ACGF</sub>

19

Insalata mista

5

Semifreddo di cocco su ragù di ananas e mango <sub>ACG</sub>

7

Canederli di albicocche su crema di fave Tonka e vaniglia <sub>ACG</sub>

9

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 14.30.

Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati



Gazpacho Andalusian style with smoked alpine trout <sub>D</sub>

11

Raw ham San Daniele with Cantalupo melon

11

Buffalo mozzarella with datterini tomatoes and basil <sub>G</sub>

9

Octopus carpaccio with lemon vinaigrette and marinated courgettes <sub>D</sub>

12

Beef consommé with speck or liver dumplings <sub>ACGIF</sub>

8

Potato gnocchi with octopus ragout,  
king oyster mushrooms and tomatoes confit <sub>ACDGI</sub>

14

Spaghetti Monograno Felicetti  
with datterini tomatoes, pancetta and pecorino cheese <sub>AGF</sub>

10

Chanterelles dumplings served on mountain cheese cream <sub>ACG</sub>

11

Wiener Schnitzel  
served with roasted potatoes and cranberry jam <sub>ACGF</sub>

19

Mixed salad

5

Half frozen of coconut with pineapple and mango ragout <sub>ACG</sub>

7

Apricot dumplings on vanilla and Tonka beans cream <sub>ACG</sub>

9

Warm dishes from 12.00 until 14.30 pm  
If required we also make use of frozen products (in a few dishes)