

DESSERT

Schokoladen-Nougatcreme | Holunderblüte | Erdbeer Sorbet
Crema di torrone al cioccolato | fiori di sambuco | sorbetto alla fragola
Chocolate nougat cream | elderflower | strawberry sorbet
€ 13,00 (1|7|8)

Zitronen Tiramisù | Limoncello | Basilikumsorbet
Tiramisù al limone | limoncello | sorbetto al basilico
Lemon tiramisù | limoncello | basil sorbet
€ 13,00 (1|3|7|12)

Gurkensorbet | Gin & Tonic Espuma | Kiwi | Limette
Sorbetto al cetriolo | gin & tonic espuma | kiwi | lime
Cucumber sorbet | gin & tonic espuma | kiwi | lime
€ 13,00 (0|0)

Affogato | Espresso | Vanille Eis
Affogato | caffè | gelato alla vaniglia
Affogato | coffee | vanilla ice cream
€ 5,00 (3|7)

WINE SNACKS

Südtiroler Speck | Lardo | Kaminwurze | Almkäse | Senf Creme
Speck dell'Alto Adige | lardo | salamino | formaggio di malga | crema di senape
South Tyrolean speck | lardo | salamino | mountain cheese | mustard cream
€ 19,00 (7|10)

Culatello | Parmesan DOP | Salame Felino | Artischocke
Culatello | Parmigiano Reggiano DOP | salame Felino | carciofi
Culatello | Parmigiano Reggiano DOP | salame Felino | artichoke
€ 19,00 (7)

Sardellen vom kantabrischen Meer (6 Stk.) | Butter | Kapern Pulver | Brot
Filetti di acciughe del Cantabrico (6 p.) | burro | polvere di capperi | pane
Cantabrian sea anchovy fillets (6 p.) | butter | caper powder | bread
€ 13,00 (1|4|7)

Käseerlebnis | Chutney | Früchtebrot
I nostri formaggi | chutney | pane con frutta secca
Cheese assortment | chutney | fruit bread
€ 18,00 (1|7|12)

STARTERS

Schwertfisch & Kalb roh mariniert | Kapern | Pane Carasau | Paprika
Pesce spada & vitello crudi marinati | capperi | pane carasau | peperoni
Swordfish & veal raw marinated | capers | pita bread | bell pepper
€ 22,00 (1|3|4|6)

Spargeln mariniert | Sauerampfer | Erbse | Radieschen
Asparagi marinati | acetosa | piselli | ravanelli agrodolci
Marinated asparagus | sorrel | pea | red radish
€ 17,00 (1|6|7|12)

Tatar vom Rind | Piemonteser Art | Salzbutter | getoastetes Brot
Tartara di manzo | alla piemontese | burro al sale | pane tostato
Beef tartare | "alla piemontese" | salted butter | roasted bread
€ 22,00 (1|3|4|7|12)

PASTA & RISOTTO

Cappellacci | Ochsenchwanz | Blumenkohl | Haselnuss | Bärlauch
Cappellacci | coda di bue | cavolfiore | nocciola | aglio orsino
Cappellacci | oxtail | cauliflower | hazelnut | wild garlic
€ 18,00 (1|7|8|9|12)

Risotto Novello | Zitrone | Grüner Spargel | Pecorino | Salz Zitrone
Risotto Novello | limone | asparagi verdi | pecorino | sale al limone
Risotto Novello | lemon | green asparagus | pecorino | lemon salt
€ 20,00 (7|12)

FISH & MEAT

Heilbutt | Erbsenpüree | grüner Spargel | Senfkörner Beurre Blanc
Halibut | purea di piselli | asparagi verdi | beurre blanc ai semi di senape
Halibut | Pea puree | green asparagus | Mustard seed beurre blanc
€ 34,00 (4|7|9|10|12)

Coq au Vin Blanc | Hühnchen Brust&Keule | Bärlauchpüree | Buchenpilze | Kohlrabi
Coq au Vin Blanc | Galletto petto&coscia | purea all' aglio orsino | pioppini | cavolo rapa
Coq au Vin Blanc | Chicken breast&leg | wild garlic puree | beech mushrooms | Kohlrabi
€ 32,00 (6|7|9|12)

Hanging Tender Steak vom Rind | weißer Spargel | Polenta | Maiscreme | Hollandaise
Steak Hanging Tender di manzo | asparagi bianchi | Polenta | crema di mais | Olandese
Hanging Tender steak of Beef | white asparagus | Polenta | corn cream | Hollandaise
€ 34,00 (7|9|12)

SPECIAL FOR TWO

Chateaubriand, Rinderfilet, ca. 400g (30 Minuten) | Beilagen | Jus
Chateaubriand, filetto di manzo, ca. 400g (30 Minuten) | contorni | Jus
Chateaubriand, fillet of beef, ca. 400g (30 Minuten) | side dishes | Jus
€ 89,00 (7|9|12)