

alpes

kalte vorspeisen

frühlingssalat

wilde kräuter und dressing aus hausgemachten miso und essigen ,  € 12,00

tacos aus südtiroler gersten koji

bergsaibling, bärlauch und kräuter , , , ,  € 15,00

hausgemachter speck (fast salami)

lactofermentiertes gemüse und vinschgerle , ,  € 17,00

carpaccio vom heimischen stier

lärchen sauce, und radieschen € 19,00

warme vorspeisen

assoluto – klare suppe vom wurzelgemüse

tortellini gefüllt mit "rübenkraut" ,  € 15,00

"risi e bisi"

pasta - risotto, erbsen und lachsforelle , ,  € 17,00

tortelloni mit rahm und schinken

grüner spargel , , ,  € 17,00

unser klassiker "spaghetti al burro"

molke, naturhefen und... , ,  € 17,00

hauptspeisen

alle hauptspeisen werden mit verschiedenen beilagen der saison serviert

hähnchenkeule

emulsion vom hähnchen und eingelegtes gemüse  € 28,00

weisser und grüner spargel

eigelb², lauch und schwarzer knoblauch ,  € 27,00

bergsaibling

kefir, fichte, blumenkohl und forellenrogen ,  € 30,00

kalbsfilet

erbsen und kirnig's kräuterseitlinge ,  € 33,00

desserts und käse

cheesecake

himbeeren und erdbeeren , ,  € 12,00

capuccino mit schokolade

milchschaum, guanaja schokolade und amarenakirsche , ,  € 12,00

karamellierte zitrone

und latschenkiefereis € 12,00

"camilla"

karottenkuchen, mandeln und gewürze , ,  € 12,00

die käseauswahl von Gregor Wenter , 

eine reise mit dem graukäse € 11,00

der käseteller mit 4 oder 6 stück € 19,00 € 28,00