

alpes

Wir versuchen Ihre Empfindungen auf den Höhepunkt zu bringen, um das Wesentliche zu entdecken.

Native Emotionen wecken, um in den Bereich der geschmacklichen Erinnerungen einzudringen.

Dank der Wiederentdeckung von vergessenen uralten Gartechniken entstehen Gerichte, welche ökologisch und nachhaltig sind, die man immer wieder essen möchte.

4 mal herzhaft

südtiroler tacos aus gersten koji
gebratener saibling, meerrettich und bärlauch

tortelloni „panna prosciutto“
erbsen und grünen bohnen

hähnchen keule
gemüse salat

mandel croissant
alpenmilch und rhabarber

€ 68,00

5 nach leichtigkeit

sommer salat
wilde kräuter, hausgemachte essige

tatar vom dry aged lamm
erbsen, minze und lauch

spaghetti al burro“
naturhefe von der vernatschtraube vom pranzegg

lauwarme lachsforelle
beurre blanc und bunte essige

miso - cheesecake
und latschenkiefer

€ 78,00



mitnondur

sarner fleisch – afingsbruck hof – imkereiverein sarntal – hofmanufaktur kral –
stoandl hof – chocolatier oberhöller – milch von helgas kühen