

# 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

frühlings 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 cheese cake  
flammierte zitrone und latschenkiefer

€ 78,00



mitnondur

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