

# alpes

## kalte vorspeisen

frühlings salat wilde kräuter, hausgemachte miso und essige	l, g, v	€ 12,00
südtiroler tacos aus gersten koji gebratener saibling, merrettich und bärlauch	l	€ 14,00
hausgemachter speck focaccia und rote zwiebeln	(g), l	€ 15,00
tatar vom dry aged lamm erbsen, minze und lauch	l, g	€ 19,00

## warme vorspeisen

assoluto – klare suppe vom wurzelgemüse tortellini gefüllt mit „karottenkraut“	v, l, (g)	€ 15,00
risotto mit grünen spargel bottarga von süßwasser fischen und safran	(v), (l), g	€ 17,00
tortelloni „panna prosciutto“ erbsen und grüne bohnen	(l)	€ 17,00
„spaghetti al burro“ naturhefe von der vernatschtraube vom pranzegg	v, (g)	€ 17,00

## hauptspeisen

alle hauptspeisen werden mit verschiedenen beilagen der saison serviert

hähnchen keule gemüse salat	l, g	€ 28,00
südtiroler spargel eigelb <sup>2</sup> , shitake und süppchen vom pilze shoyu	v, l, g	€ 27,00
lauwarme lachsforelle beurre blanc und bunte essige	g	€ 27,00
<u>für zwei personen</u>		
cottonsteak vom grauvieh dry aged ofen kartoffeln und kefir von helga's kühen	30 min. (l), g	€ 33,00 p.p.

## nachspeisen & käse

miso - cheesecake falmbierte zitrone und latschenkiefer	v	€ 12,00
crème brûlée von der orange malaga eiscreme	v, g	€ 12,00
profiteroles fünf schokoladen und erdbeere	v	€ 12,00
mandel croissant alpenmilch und rhabarber	v	€ 12,00
die käseauswahl von Gregor Wenter eine reise mit dem graukäse	v, (g)	€ 11,00
der käseteller mit 4 oder 6 stück	€ 19,00	€ 28,00