

alpes

kalte vorspeisen

winter salat topinambur, kürbis und kohlrabi	l, g, v	€ 12,00
gebackene artischocke topinambur und brot balsamico	l, g, v	€ 14,00
pizzetta und hausgemachter speck rote zwiebeln und graukäse		€ 15,00
tatar vom grauvieh pilze, moos und vinschgerle	(l), (g)	€ 19,00

warme vorspeisen

assoluto – klare suppe vom wurzelgemüse tortellini gefüllt mit „karottenkraut“	v, l, (g)	€ 15,00
risotto mit latschenkiefer fichtenzapfen und stängelkohlrabi	v	€ 17,00
tortelloni mit schwarzer kastanie kürbis, blutwurst und zwetschgen	(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 mariniert in koji aus südtiroler gerste puntarelle und pilz sauce	l, g	€ 28,00
radicchio trevigiano vom grill rosinen, pinoli und balsamico essig	v, (l), g	€ 27,00
berg saibling suppe und gemüse	l, g	€ 27,00
<u>für zwei personen</u> cottonsteak vom grauvieh dry aged artic salat und kartoffeln mit miso mayonaise	30 min. l, g	€ 33,00 p.p.

nachspeisen & käse

„camilla“ karotten kuchen und zabaione	v, g	€ 12,00
kastanien eis kaki, kakao und vanille	v, (g)	€ 12,00
creme von der sarner milch latschenkiefer, haselnuss und mandel	v, (g)	€ 12,00
bratapfel bratapfel eis, butterkeks und karamell	v	€ 12,00
die käseauswahl von Gregor Wenter eine reise mit dem graukäse der käseteller mit 4 oder 6 stück	v, (g)	€ 11,00 € 19,00 € 28,00