

alpes

kalte vorspeisen

süßwasser lachs, kichererbsen und karotten kombucha	l, g	€ 15,00
“bruschetta” paté – grüne tomaten und basilikum	l, (g)	€ 13,00
salat mit topinambur und waldduft	v, l, g	€ 12,00
tartare vom heimischen rind, kürbis und nusscracker	(l), g	€ 18,00
speck wie anno dazumal unterkrotzner hof in pens	l, (g)	€ 20,00

warme vorspeisen

assoluto		
tortellini und wurzelessenz	v, l	€ 13,00
risotto		
artischocken, petersilie und schwarzer wintertrüffel	g	€ 17,00
tortelloni		
schwarze kastanien, rote beete und blutwurst		€ 15,00
spaghetti alla chitarra		
schwarzer knoblauch, basilikum und pistazien	v, l	€ 17,00

hauptspeisen

wald ente		
kohlrabi und rohschinken von der entenbrust	l	€ 27,00
krokante schweinsrippe mit linsen		
trevisanischer radicchio und balsamessig	l, (g)	€ 25,00
berg saibling		
miesmuscheln latschenkiefer und kartoffeln	l, g	€ 25,00
für zwei personen		
cottonsteak vom grauvieh		
kartoffeln, graukäse und selleriepüree	30 min (l), g	€ 32,00 p.p.

nachspeisen

kastanieneis		
schokolade und kürbis-kombucha	v	€ 8,00
sarner grunggln		
schwarze birne – mohn und honig	v	€ 12,00
karotten, nougat und marillen marmelade	v	€ 10,00
creme von der sarner milch		
mandeln, kakao und latschenkiefereis	v, (g)	€ 10,00

alpes

käse

die käseauswahl von gregor wenter

v

eine reise mit dem graukäse

€ 8,00

der käseteller mit 4 oder 6 stück

€ 15,00

€ 21,00