

# 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

tatar vom grauvieh  
pilze, moos und vinschgerle

risotto von zwei jahrgängen  
steinpilze und pfifferlinge aus sarntal

berg saibling  
suppe und gemüse

crumb cake  
erdbeeren, rhabarber und kakaoschalen

€ 63,00

## 5 nach leichtigkeit

sommer salat  
wilde kräuter und blüten

„spaghetti al burro“  
naturhefe von der vernatschtraube vom pranzegg

assoluto – klare suppe vom wurzelgemüse  
tortellini gefüllt mit „karottenkraut“

wald ente  
emulsion der ente und moos sauce

creme von der sarner milch  
latschenkiefer, haselnuss und mandel

€ 73,00



mitnondur

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