

# alpes

## kalte vorspeisen

sommer salat wilde kräuter und blüten	l, g, v	€ 10,00
süßwasserlachs salate und rosen vom garten	l, g	€ 15,00
pizzettina mit almkäse tomaten und frühlingzwiebeln	v	€ 12,00
tatar vom grauvieh pilze, moos und vinschgerle	(l), g	€ 15,00
speckbrett das beste vom speck aus dem sarntal	l, g	€ 20,00

## warme vorspeisen

assoluto – klare suppe vom wurzelgemüse tortellini gefüllt mit „karottenkraut“	v, l, (g)	€ 13,00
risotto von zwei jahrgängen steinpilze und pfifferlinge aus sarntal	v	€ 15,00
tortelloni mit basilikum und minze paprika, zucchini und aubergine	v, (l)	€ 17,00
„spaghetti al burro“ naturhefe von der vernatschtraube vom pranzegg	v, (g)	€ 15,00

## hauptspeisen

alle hauptspeisen werden mit verschiedenen beilagen der saison serviert

wald ente emulsion der ente und moos sauce	l, g	€ 27,00
sarner lamm keule mit minze	l, g	€ 27,00
berg saibling suppe und gemüse	l, g	€ 27,00
<u>für zwei personen</u> cottonsteak vom grauvieh dry aged	30 min. l, g	€ 32,00 p.p.

## nachspeisen & käse

„camilla“ karotten kuchen und zabaione	v, g	€ 12,00
schokolade liebhaber und himbeere weisse, blonde, vollmilch, dunkle und ruby schokolade	v, g	€ 12,00
creme von der sarner milch latschenkiefer, haselnuss und mandel	v, (g)	€ 12,00
crumb cake erdbeeren, rhabarber und kakaoschalen	v	€ 12,00
die käseauswahl von Gregor Wenter eine reise mit dem graukäse der käseteller mit 4 oder 6 stück	v, (g)	€ 8,00 € 15,00 € 21,00