

Zeit für etwas Besonderes.....

KALTE VORSPEISEN

Tatar vom Simmentaler Rind eingelegte Gourmetspargeln / Röstbrot	16,00
Allerlei vom Südtiroler Speck mit Wacholder geräuchert, gut gereift Senfcreme / hausgemachtes Schüttelbrot / eingelegtes Gemüse	15,00
Mille feuille vom Trüffelkäse / Nonsberger Radicchio Kumquat / konfierte Oliven	15,00
Passeirer Alpensaibling Variation / Crème fraîche / Chioggia - Rote Rüben	15,00

SUPPEN

Klare Ganssuppe Ravioli / Wurzelgemüse	10,00
Sylvaner Weinsuppe mit Schalderer Topfen-Spinatkrapfl	9,00
Kastanien-Hummersuppe Garnele / Vanille	10,00
Fischsuppe Safran / Gemüse / Aijolibrot	16,00

WARME VORSPEISEN – handwerklich hergestellt

Polentaknödel Rehagout / Preiselbeerbutter / Wacholder	14,00
Risotto “Novello” Muskatkürbis / Puntarelle (Blattzichorieherzen) / Käse “Fourme d’ Ambert”	14,00
Ravioli Spitzkohl / eingelegter Lachs / Rote Beete	14,00
Tagliolini, cacio e pepe weißer Trüffel aus Alba	38,00

Parmigiano Reggiano DOP / Kapern - Schalotten / Garda-Olivenöl DOP 16,00

FISCHGERICHTE

Bernsteinfisch in Olivenöl Muraglia gebraten / Muscheln
Spinat / Nonsberger Radicchio 28,00

Wildlachs „Loch Duart“

Kastanienkruste / Limetten-Spitzkohl / Kumquats 25,00

FLEISCHGERICHTE

Kalbskopf, aus eigener Produktion, Zunge und Wange
gebacken, gedämpft / Salsa verde / Kartoffelcreme 20,00

Ofenente mit Alpenrosenhonig
Apfel-Rotkohl / Mohnschupfnudeln 24,00

Kross gebratener Bauch vom Almferkel
Karoffelschaum / schwarzer Trüffel 24,00

Gams aus dem Jagdrevier Schalders, geschmort / gebraten
Rosenkohl / Topinamburpüree / Quittenchutnay 26,00

Kotelette vom Alpen-Milchkalb
Trüffelkruste / Parmesanfonduta / Wurzelgemüse 25,00

Filet vom Simmentaler Rind, medium
Burgundersenf / Artischocke / rote Zwiebel / Kartoffelcaramelle 30,00

DESSERT

Birne „Gute Luise“

Mandelcreme / Pistazienmacarons 9,50

Himbeeren / Sterzinger Joghurt
Brombeersauce / Müslikrokant / Meringue 9,50

Strudel vom Gravensteiner Apfel
Gewürztraminer Sabayon 8,50

Mini – Buchweizenroulade
Preiselbeeren / „fior di latte“ 8,50

Barbianer Zwetschge
Topfenknödel / Creme / Zwetschgeneis 10,00

Haselnußganache
Calvados Apfel / Erdbeertrauben - Eis 10,00