

# Muttertag

## Festa della Mamma

Menu o. À la carte

### Wild Lachs | Salmone selvatico

Tatar | mariniert | Blütensalat | Hollandaise | gepuffter Amarant  
Tartara | marinato | insalatina | salsa olandese | amaranto  
€ 17,00

### Limetten Curry Süppchen | Zuppa al lime e curri

Shiitake | Chili | Garnele  
Shiitake | chilli | gambero  
€ 11,00

### Fagottini

Burrata | Spargel | Bärlauch | Tomatenfond  
Burrata | asparagi | aglio orsino | fondo di pomodori  
€ 15,00

### Kalbsrücken Steak | Sella di vitello

Karotte | Ingwer | Kräuter Mousseline | Pommery-Senf Schaum  
Carote | zenzero | mousseline d'erbe | schiuma di senape Pommery  
€ 29,00

### Schokoladen Trüffel | Tartufo al cioccolato

Erdbeere | Passionsfrucht Sorbet | Minze  
Fragole | sorbetto frutto della passione | menta  
€ 11,00

4 Gang | 4 portate € 59,00

5 Gang | 5 portate € 69,00

Gedeck | Brot 2,00€ coperto | pane

# Territorium

Genuss trifft auf Tradition und Nachhaltigkeit  
Il piacere incontra la tradizione e la sostenibilità

Menu | à la carte

## **Kalbskopf & Praline | Testina di vitello & Praline**

Gedämpft | gebacken | Tropea Zwiebel | Wildkräuter | Senf Eis  
Al vapore | fritto | cipolla Tropea | erbe selvatiche | gelato alla senape  
€ 17,00

## **Weißwein Süppchen | Zuppa di vino**

Passeirer Saibling | Kaviar | Sylvaner Sabiona | Zimt Moos  
Salmerino della Val Passiria | caviale | Sylvaner Sabiona | cannella  
€ 11,00

## **Roggen Ravioli | Ravioli di segale**

Topfen | Spinat Fond | schaumige Butter | Almkäse  
Ricotta | fondo di spinaci | burro | formaggio alpino  
€ 15,00

## **Zweierlei Lamm | Duetto d'agnello**

Rücken gebraten | Schulter geschmort | Margarete Spargel | Schwarzer Knoblauch | Minze  
Sella arrostita | spalla brasata | asparagi Margarete | aglio nero | menta  
€ 29,00

## **Ofen Rhabarber | Rabarbaro al forno**

Bauern Joghurt | Oxalis | Knusper  
Yoghurt artigianale | Oxalis | crumble  
€ 10,50

4 Gang | 4 portate € 58,00

5 Gang | 5 portate € 68,00

Gedeck | Brot 2,00€ coperto | pane

**finsterwirt**  
**oste scuro**  
RESTAURANT

# Tempus

Frühlingsmorchel & Margarete Spargel  
Spugnola & Asparagi Margarete

Menu | à la carte

## Tataki vom Maibock | Tataki di capriolo

Morchel | roher Spargel | Rhabarber Pesto  
Spugnole | asparagi crudi | pesto di rabarbaro  
€ 19,00

## Spargel Cappuccino | Cappuccino di asparagi

Spitzmorchel | Parmesanschaum  
Spugnole | espuma di parmigiano  
€ 10,50

## Tortelli

Margarete Spargel, in Brennessel Öl gedämpft | Schwarzbrot | Morchel | Sherry Schaum  
Asparagi Margarete al vapore | olio all'ortica | pane nero  
€ 15,00

## Côte de Boeuf vom Simmentaler Rind | Côte de Boeuf „Simmental“

„Zigori“ | Spargel | Sellerie Creme | Spitzmorchel  
Tarassaco | asparagi | crema di sedano | spugnole  
€ 31,00

## Sorbetissimo

Holunderbüten Schaum | Erdbeere | Knusperkakao  
Schiuma di fiori di sambuco | fragole | crumble di cacao  
€ 10,50

4 Gang | 4 portate € 60,00

5 Gang | 5 portate € 70,00

Gedeck | Brot 2,00€ coperto | pane

**finsterwirt**  
**oste scuro**  
RESTAURANT

# Piscis & Olus

Fisch und Gemüse in Balance

Pesce e verdure in equilibrio

Menu | à la carte

## Gazpacho

Tatar von der Gelbschwanzmakrele | Radieschen | Basilikum Öl | Pinienkerne

Tartara di ricciola | ravanelli | olio al basilico | pinoli

€ 17,00

## Risotto Novello

Bärlauch | Ziegenkäse | Piment Fumé

Aglione | caprino | pimento fumé

€ 14,50

## Atlantik Steinbutt & Garnele | Rombo atlantico & gambero

Zitronen Gremolata | Gurke | Oliven

Gremolata al limone | cetrioli | olive

€ 32,00

## Zitronen Schnitte | Trancio al limone

Waldhimbeere | Kaffee Baiser | Veilchen

Lamponi | Baiser al caffè | viola

€ 10,50

4 Gang | 4 portate € 62,00

Gedeck | Brot 2,00€ coperto | pane

**finsterwirt**  
**oste scuro**

RESTAURANT