

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 | Tomaten Marinade | Suppengrün | Senf Eis
A vapore | al forno | marinata di pomodoro | erbe aromatiche | gelato alla senape
€ 17,00

Weißwein Süppchen | Zuppa di vino

Pfifferlinge | Sabiona | Zimt Moos
Finferli | Sabiona | cannella
€ 11,00

Kartoffelnocken | Gnocchi di patate

“Kloatzen” | krokanter Speck | Ziegenfrischkäse
“Kloatzen” | Speck croccante | caprino fresco
€ 15,00

Filet vom Kalb | Filetto di vitello

Beluga Linsen | Blattspinat | Sherry-Essig-Hollandaise
Lenticchie Beluga | spinacino | salsa olandese al Sherry e aceto
€ 30,00

Toffee Crème Brûlée

Schokoladen Erde | Eis von der Barbianer Zwetschge
Polvere di cioccolato | gelato alle prugne di Barbiano
€ 10,00

4 Gang | 4 portate € 58,00

5 Gang | 5 portate € 68,00

Gedeck | Brot 2,00€ coperto | pane

Tempus

Wild & Apfel
Selvaggina & mela

Menu | à la carte

Passeirer Alpen Saibling | Salmerino alpino della Val Passiria

Sauerrahm | Apfel-Meerrettich Relish | Gurke

Panna acida | relish di rafano e mela | cetriolo

€ 17,00

Essenz von Steinpilzen | Essenza di porcini

Gries | Kräuter Öl

Semolino | olio alle erbe

€ 10,00

Tortelli

Hokkaido Kürbis | Form d'Ambert | Ragout vom Reh | schwarzer Trüffel

Zucca Hokkaido | Form d'Ambert | ragù di capriolo | tartufo nero

€ 18,00

Rücken vom Hirsch | Controfiletto di cervo

Mohn-Preiselbeer Kruste | Rosenkohl | Sellerie | Salzpflaume

Crosta di papavero e mirtilli rossi | cavolini di Bruxelles | sedano | prugna salata

€ 31,00

Delice vom Apfel

Vanille Schaum | Streusel | geeiste Kastanie

Schiuma di vaniglia | granelli | castagne ghiacciate

€ 9,50

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

Wilde Feige

Büffelmozzarella | Rataouille Gemüse | Olivenschaum | Haselnüsse

Mozzarella di Bufala | ratatouille di verdure | schiuma d'olive | noci

€ 15,00

Limetten Schaumsüppchen | Zuppetta al lime

Garnelen | Shiitake Pilze | Curry | Chilli

Gamberi | porcini Shiitake | curry | peperoncino

€ 11,00

Risotto Novello

Marinierter Schwertfisch | Auberginen Creme | Tomaten Confit

Pesce spada marinata | crema di melanzane | confit di pomodori

€ 16,00

Atlantik Seezunge & Muscheln | Sogliola Atlantica & Molluschi

Artischocke | Schwarze Nudeln | Safranfond

Carciofi | pasta nera | fondo al zafferano

€ 32,00

Schokoladen Trüffel | Tartufo al cioccolato

Ananas | Passionsfrucht Sorbet

Ananas | sorbetto al frutto della passione

€ 10,00

4 Gang | 4 portate € 59,00

5 Gang | 5 portate € 69,00

Gedeck | Brot 2,00€ coperto | pane

finsterwirt
oste scuro

RESTAURANT