

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
Al vapore | fritto | marinata di pomodoro | erbe aromatiche | gelato alla senape
€ 17,00

Weißwein Süsschen | Zuppa di vino

Passeirer Saibling | Kaviar | Sylvaner Sabiona | Zimt Moos
Salmerino della Val Passiria | caviale | Sylvaner Sabiona | cannella
€ 13,00

Kartoffelnocken | Gnocchi di patate

“Kloatzn” | krokanter Speck | Ziegenfrischkäse
“Kloatzn” | 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 € 60,00

5 Gang | 5 portate € 70,00

Gedeck | Brot 2,00€ coperto | pane

finsterwirt
oste scuro
RESTAURANT

Tempus

Eisacktaler Kastanien
Castagne della Valle Isarco

Menu | à la carte

Gebratene Edelkastanie | Castagne arrostitite

Bauchspeck | Ziegenfrischkäse | Radicchio Tardivo vom Nonsberg | Kumquat
Pancetta | formaggio fresco di capra | Radicchio Tardivo di Val di Non | kumquat
€ 15,00

Cremesüppchen von der Kastanie | Crema di castagne

Schwarzer Trüffel | Vanille | Fleuron
Tartufo nero | vaniglia | Fleuron
€ 12,00

Tortelli

Hokkaido Kürbis | Kastanie | Almkäse Fonduta | Gin
Zucca Hokkaido | castagne | fonduta di formaggio alpino | Gin
€ 17,00

Marmorierte Eisforelle | Trota Marmorata

Kastanie | Boskop Apfel | rote Beete | Meerrettich
Castagne | mela "Boskop" | barbabietola rossa | rafano
€ 29,00
Oder | Oppure

Brust von der Freiland Ente | Petto d'anatra

Kross gebraten | Kastanie | Topinambur Schaum | Rosenkohllaub | Honig-Pfeffer Jus
Arrosto | castagne | espuma di topinambur | cavolini di Bruxelles | Jus al miele e pepe
€ 29,00

Delice von der Edelkastanie | Delice di castagne

Mousse | Erdbeertrauben Sorbet | Meringe
Mousse | sorbetto all'uva fragola | Meringhe
€ 11,00

4 Gang | 4 portate € 59,00

5 Gang | 5 portate € 69,00

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 | Ratatouille 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