

ALTERNATIV MENÜ



NATÜRLICH.
GUT.
GESUND.



Allergien & Intoleranzen

Falls Sie an Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, teilen Sie uns dies bitte mit oder fragen Sie nach allergenen Stoffe in unseren Gerichten. Unser Küchen-Team bereitet für Sie gerne die entsprechenden Gerichte zu.

Unser Service-Team berät Sie gerne.

Gerne können Sie für jedes Gericht eine Nachbestellung machen, wenn dieses Ihnen besonders geschmeckt hat. Unsere Küche bevorzugt hochwertige Produkte der Saison, hauptsächlich aus Südtirol und Italien. Ungesunde Geschmacksverstärker, sowie künstliche Zusatzstoffe werden durch ausgefallene Kräuter, natürliche mediterrane Gewürze und aromatische Öle ersetzt.

Guten Appetit!

**Ihr Küchenchef Francesco
& Küchenteam**



Vorspeisen

Vital Salat nach Fantasie des Tages | Wildkräutersalat | Fenchel | Sellerie | Waldfrüchte | Nüsse | Oliven | Schüttelbrot | Zitrusfrüchte - Dressing

Salzfleisch - Carpaccio | Pfeffer - Mayonnaise

Mozzarella di Bufala Campana DOP | Parma Schinken

Suppen

Consommé | Mini Speckknödel

Warme Vorspeisen

Pasta Pappardelle | Ragù des Tages

Pasta Mezze maniche "alla Gricia" | Parmesan - Fonduta | Speck

Spinatspätzle | Zwiebel | Parmesan | Butter

Hauptspeisen | Fleisch

Wiener Schnitzel | Bio Paprika - Kartoffeln aus eigenem Anbau | Waldfrüchte - Chutney

Filet vom einheimischen Rind | Bio Gemüse der Saison aus eigenem Anbau | Thymian - Öl

Perlhuhn | Bio Kartoffeln aus eigenem Anbau | Kräuter

Hauptspeisen | Fisch

Filet von der Lachsforelle | Kräutersud | Tomaten | Sardellen - Würzsauce | Olivenbrot

Dessert

Tiramisu | klassisch

Sorbets

Cheesecake | Waldfrüchte | Exotische Früchte