

Menü

Tatar vom einheimischen Bio-Rind 15.00 €
eingelegte Pioppini | Sauerampfer Mayonnaise | Wildkräutersalat | Weizenvollkornbrioche



Hausgebeizter Lachs 15.00 €
rote Beete | Sauerrahm | eingelegte Perlzwiebeln | Salate



Spargelcremesuppe 9.00 €
Brunnenkresse | Vollkorn Brotcroutons



Kamut Spaghettoni 13.00€ | 17.00 €
Artischocke | Zitrone | Mandeln



Bouillabaisse 27.00 €
Edelfisch | Gemüse | Focaccia



Geschmorte Kalbswange 24.00 €
Selleriepüree | Stängelkohl | Perlzwiebel



Filet vom Südtiroler Weiderind (180gr.) 26.00 €
Tomate | Oliven | Steaksauce | Corn Ribs mit Limette



Hausgemachte Nougatknödel 7.50 €
Rhabarber | Erdbeere | Vanilleeis



Joghurt-Kokos Mousse 7.50 €

Sorbet von exotischen Früchten | Apfel-Mango Kompott | Haferflockenmüsli