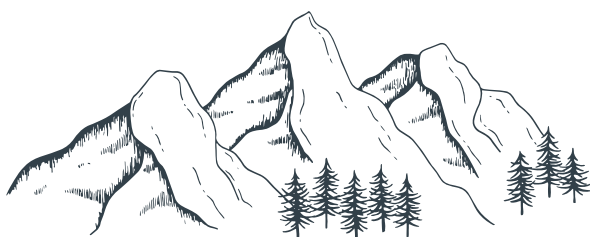


R
LI E BE
PAS S ION
T
C A RMEN
U ND
AND R EAS
A
U N D
T EAM

T
H E IMAT
GOU R MET
Z





Das Erwachen der Alpen

Il risveglio delle Alpi

GEBACKENE ZUCCHINIBLÜTE

Mediterraner Salat von der
Fregola Sarda . Wildkräuter
Feta . Basilikumsorbet

FIOR DI ZUCCA FRITTA

*Insalata mediterranea di fregola
sarda . Erbe selvatiche
Feta . Sorbetto al basilico*

17

OFFENE LASAGNETTE

Wildragout . Steckrübe
Brombeere

LASAGNETTE APERTE

*Ragù di cervo
Rutabaga . Mora*

19

GRATINIERTES LAMM

Bärlauchkruste . grüner Spargel
Kartoffelschaum . Senfkörner
geräucherte Hollandaise

AGNELLO GRATINATO

*Crosta di aglio selvatico
Asparagi verdi . Espuma di patate
Semi di senape
Salsa olandese affumicata*

33

Bei Allergien oder
Unverträglichkeiten wenden Sie sich
gerne an unser Servicepersonal.

*In caso di allergie o intolleranze,
Vi preghiamo di contattare il nostro
personale di servizio.*

Zun Unfongen

I starter

LEICHT ANGERÄUCHERTER BACHSAIBLING

Kiwi . Jalapeños

Buttermilch . Tapioka

SALMERINO DI FONTANA LEGGERMENTE AFFUMICATO

Kiwi . Jalapeño

Latticello . Tapioca

19

TATAR VOM RIND

Kräuterseitlinge . Bittersalate

Schwarze Knoblauchcreme

Hausgemachtes Brioche

TARTARE DI MANZO

Cardoncelli

Insalate amare

Crema all'aglio nero

Brioche fatta in casa

18

CHEFINS GEMÜSE -„SIPPL“

Consommé

Kräutercrêpe . Buchenpilze Wurzelgemüse

Grünzeug

ZUPPETTA DI VERDURE DELLA PADRONA

Consommé

Crêpe alle erbe aromatiche

Funghi di faggio . Ortaggi a radice

Erbette

12



Zwischendurch L'intermedio

HAUSGEMACHTE KARTOFFELRAVIOLI

Topfen . Brennessel . Kohlrabi
Zweierlei Paprikacreme

RAVIOLI DI PATATE FATTI IN CASA

*Ricotta . Ortica
Cavolo rapa
Duetto di crema di peperoni*

16

RISOTTO

Babyspinat . Rohe Garnele
Salzzitrone . Vanille

RISOTTO

*Spinacini . Gamberi crudi
Limone al sale . Vaniglia*

20

GEBRATENER KASPRESSKNÖDEL

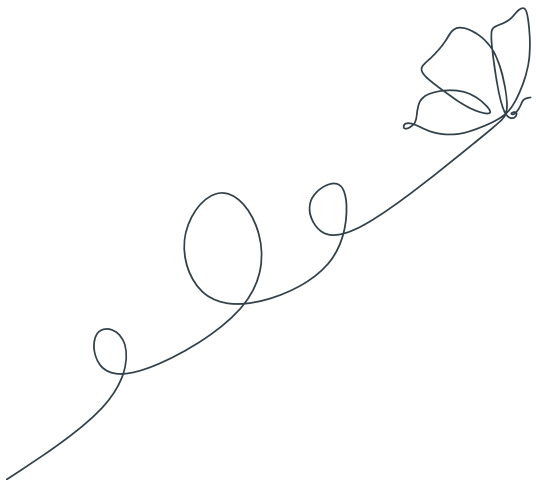
Kräuterfrischkäse
Radieschen . Rauke

CANEDERLO PRESSATO DI FORMAGGIO ALLA GRIGLIA

*Crema di formaggio fresco alle erbe
Ravanello . Rucola*

15

als Hauptgang +5
come secondo +5



Hauptakteure

I protagonisti

DAS KALB - OSSOBUCO STYLE

Geschmortes Kalbsschulternahtl . Rindermark
Taboulé . Zitrusfrüchte . gebratener Kopfsalat
Safranpolenta

VITELLO ALLA OSSOBUCO

Spalla di vitello brasata
Midollo di manzo . Taboulé . Agrumi
Lattuga arrostita . Polenta allo zafferano
30

FRANZÖSISCHE WACHTEL

AN DER KARKASSE GEBRATEN

Anchovis . Pfeffer . Kartoffelpraline
Brokkoli . Albuferaschaum

QUAGLIA FRANCESE

ARROSTITA SULLA CARCASSA

Acciughe . Pepe . Pralina di patate
Broccoli . Schiuma Albufera
33

GEGRILLTER ROCHENFLÜGEL

Schwertmuschel . Kapern aus Pantelleria
Fenchel . Basilikum
Kartoffel

ALA DI RAZZA ALLA GRIGLIA

Cannolicchio . Capperi di Pantelleria
Finocchio . Basilico . Patate
38



Was Süßes zum Schluss

Il dolce finale

AFFOGATO TERZ

Hausgemachtes Vanilleeis . Moccaschaum

AFFOGATO TERZ

Gelato alla vaniglia fatto in casa

Schiumetta di mocca

9

CRÈME BRÛLÉE VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE

Sauerrahm-Holunderblüteneis . Waldfrüchte

CRÈME BRÛLÉE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Gelato alla panna acida e sambuco

Frutti di bosco

12

SORBET

inspiriert von den Früchten der Saison

SORBETTO

ispirato alla frutta di stagione

8

Überraschungsmenü

Menu a sorpresa

Sie können sich nicht entscheiden?
Dann entscheiden Sie sich einfach,
nichts zu entscheiden
und genießen Sie jene Gerichte, die Andreas
Lindner am liebsten zubereitet.

*Indecisi? Allora scegliete il menù a sorpresa
e gustate i piatti che Andreas Lindner
ama preparare.*

4 GÄNGE ÜBERRASCHUNGSMENÜ MENÙ A SORPRESA DI 4 PORTATE

72

5 GÄNGE ÜBERRASCHUNGSMENÜ MENÙ A SORPRESA DI 5 PORTATE

81

Gedeck . Brot . Aufstrich

Coperto . Pane . Crema spalmabile

3

Die Symbiose aus Kochkunst und wahrer Liebe

Erleben Sie Gaumenfreuden mit jedem Biss: Bodenständig, vielfältig und auf hohem Niveau. So präsentiert sich das Restaurant Terz mit angenehmer Atmosphäre.

Ob traditionell, vegetarisch-vital oder mit einem Touch von Gourmet, bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei. Heimische Produkte stehen im Mittelpunkt unserer Küche und werden von feinen Weinen begleitet.

In unserem Restaurant erleben Sie die perfekte Kombination von Moderne und Tradition, Design und Gemütlichkeit, sowie die Verbindung zwischen Südtirol und der Welt.

Hier finden Sie einen Ort der Begegnung, an dem Genuss und Herzlichkeit im Vordergrund stehen.

La Sinfonia tra arte culinaria e vero amore

Provate le delizie culinarie ad ogni boccone: semplici, diversi e di alto livello. Il ristorante Terz si presenta con un'atmosfera piacevole. Che sia tradizionale, vegetariano-vitale o con un tocco di gourmet, ne abbiamo per tutti i gusti.

I prodotti locali sono al centro della nostra cucina e sono accompagnati da vini pregiati.

Nel nostro ristorante potrete sperimentare il connubio perfetto tra modernità e tradizione, design e comfort, nonché il legame tra l'Alto Adige e il mondo.

Qui troverete un luogo d'incontro dove il divertimento e l'ospitalità sono la priorità.