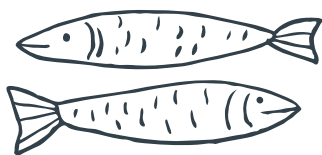


R
L I E BE
P A S I O N
T
C A R M E N
U N D
A N D R E A S
A
U N D
T E A M

T
H E I M A T
G O U R M E T
Z





Die Kostbarkeiten des Wassers Le Preziosità dell'Acqua

CANELLONI VOM PSAIRER SAIBLING

Bouillabaisse-Gelee

Peperonichutney . Chorizo

Schwarze Aioli . Fenchel

CANNELLONI DI SALMERINO DELLA VAL PASSIRIA

Gelée di Bouillabaisse

chutney di peperoni . chorizo .

aioli nera . finocchio

21

RISOTTO VON DER GELBEN KIRSCHTOMATE

Carpaccio von der rohen Garnele

Bourbon Vanille

RISOTTO AL POMODORINO GIALLO

Carpaccio di gambero crudo

vaniglia bourbon

22

FANG DES TAGES

Konfierter Schottischer Lachs

Rotweinjus . Erbse . Pfifferlinge

PESCATO DEL GIORNO

Salmone scozzese confit

jus al vino rosso . piselli . finferli

31

Gedeck . Brot . Aufstrich

Coperto . Pane . Crema spalmabile

3

*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

WASSERMELONEN - TATAKI

Wassermelone . Limetten-Ingwersud
Creme Fraiche . Sesam

TATAKI DI ANGURIA

*Anguria . brodo al lime e zenzero
crème fraîche . sesamo*

17

CAESAR SALAD TERZ

Perlhuhnbrust . Kopfsalat . Parmesan
Gegrilltes Knoblauchbrot

CEASER SALAD TERZ

*Petto di faraona . lattuga . parmigiano
pance croccante all'aglio*

18

KOKOS - AVOCADO - GAZPACHO

Gelbflossenthunfisch . Tomate . Basilikum
Hausgemachter gebackener Donut

GAZPACHO AL COCCO E AVOCADO

*Tonno pinna gialla . pomodoro · basilico
ciambella al forno fatto in casa*

19



Zwischendurch L'intermedio

HAUSGEMACHTE CAPPELLETTI

Ragout vom Kalb

Burrata . Weinbergpfirsich

Walderdbeere . Schüttelbrot

CAPPELLETTI FATTI IN CASA

Ragù di vitello

burrata . pesca di vigna

fragoline di bosco . pane di segale

19

GEFÜLLTE GNOCCHI

Geschmorte Gänsekeule

Nussbutterschaum . Röstzwiebel

Nashi-Birne

GNOCCHI RIPIENI

Coscia d'oca brasata

schiuma al burro nocciola

cipolla arrostita . pera Nashi

18

SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPFEN

Babyspinat . Topfen . Apfelbutter

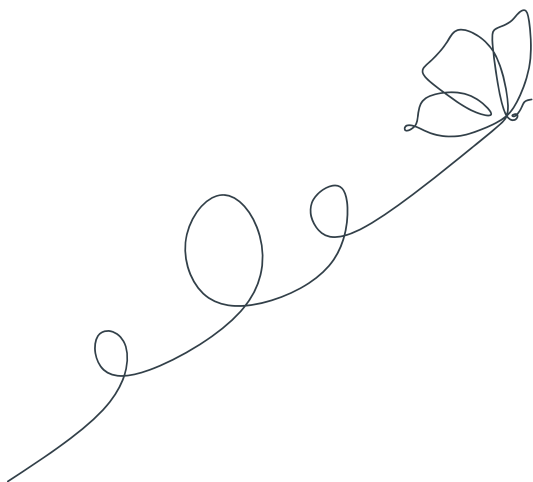
SCHLUTZKRAPFEN ALTOATESINI

Spinacino . ricotta . burro alle mele

17

als Hauptgang +5

come secondo +5



Hauptakteure

I protagonisti

KROSS GEBRATENE ENTENBRUST

Honiglack . Grießstrudel
Feige aus dem Garten . Buchweizen

PETTO D'ANATRA CROCCANTE

*Laccato al miele
strudel di semolino
fico del nostro giardino . grano saraceno*

33

OUAFFI'S ZWIEBELROSTBRATEN

Entrecôte & Short Rib vom Rind
Dreierlei Zwiebel . Violette Kartoffel

L'ARROSTO ALLA CIPOLLA DI OUAFFI

*Entrecôte e short rib di manzo
tris di cipolle . patate viola*

36

GEBRATENES MEDAILLONS VOM KALBSFILET

Pilze der Saison . Kartoffelgalette
Geräucherte Hollandaise

MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO SALTATI

*Funghi di stagione . galette di patate
salsa olandese affumicata*

39

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

im jungen Gemüsegarten
Waldhonig . Vegetarisches Jus
alter Balsamico

CAPRINO ALLA GRIGLIA

*nell'orto giovane
Miele di bosco . jus vegetale
aceto balsamico invecchiato*

26



Was Süßes zum Schluss

Il dolce finale

EIN KLASSIKER „PFIRSICH MELBA“

Cremeeis von der Bourbon-Vanille
Pochierter Pfirsich . Weiße Schokolade
Himbeere . Mandel

UN CLASSICO: “PESCA MELBA”

*Gelato alla vaniglia Bourbon
pesca affogata · cioccolato bianco
lampone . mandorla*

12

KARAMELLISIERTER ERDNUSSBROWNIE

Zartbitterschokolade . Vinschger Marille
Zitronenthymian

BROWNIE ALLE ARACHIDI CARAMELLATE

*Cioccolato fondente
albicocca della Val Venosta
timo al limone*

13

SORBET

inspiriert von den Früchten der Saison

SORBETTO

ispirato alla frutta di stagione

9

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 gusto e l'ospitalità sono la priorità.