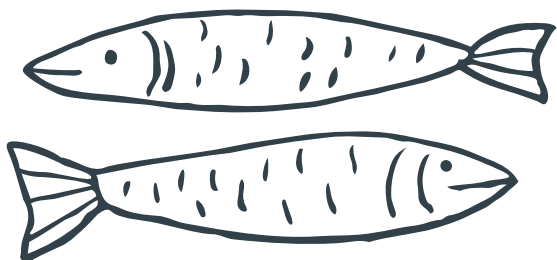


	Vorspeise Primo piatto	Hauptspeise Secondo piatto
CARPACCIO VOM RIND Rauke . Parmesan CARPACCIO DI MANZO Rucola. Parmigiano	16-	20-
VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO	17-	20-
PASTA MIT FRISCHER TOMATENSOßE PASTA CON SUGO DI POMODORO FRESCO	15-	18-
PASTA MIT RAGÙ BOLOGNESE PASTA CON RAGÙ	16-	19-
GEBRATENER KASPRESSKNÖDEL Krautsalat . Braune Butter Kräuterfrischkäse CANEDERLO DI FORMAGGIO GRILLIATO Insalata di cavolo. Burro nocciola Formaggio fresco alle erbe	16-	19-
HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN Topfen . Spinat . Braune Butter MEZZELUNE FATTE IN CASA Ricotta . Spinaci . Burro nocciola	17-	20-
WIENER SCHNITZEL VOM SÜDTIROLER BIO SCHWEIN Pommes . Preiselbeere COTOLETTA MILANESE DI MAIALE BIOLOGICO DELL'ALTO ADIGE Patatine fritte . Mirtilli rossi		22-
GEBRATENER ZIEGENKÄSE Feige . Kopfsalat CAPRINO ALLA GRIGLIA Fico . Lattuga		20-
SORBET/EIS DER SAISON SORBETTO/GELATO DI STAGIONE		

DIE KOSTBARKEITEN DES WASSERS LE PREZIOSITÀ DELL'ACQUA



MOSAIK VOM LACHS

20-

Zweierlei Beeten

Algen . Wasabi

Knuspriger Kartoffel-Sepiatoast

MOSAICO DI SALMONE

Duo di barbabietole

alghe . wasabi

toast croccante di patate e

nero di seppia

RISOTTO VON DER GELBEN

21-

KIRSCHTOMATE

Carpaccio von der rohen Garnele

Bourbon Vanille

RISOTTO AL POMODORINO GIALLO

Carpaccio di gambero crudo

vaniglia bourbon

GEGRILLTER SCHWERTFISCH

30-

Babygemüse . Leicht geräucherte Ponzu -

Beurre Blanc . Basilikum

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

Verdurine baby . beurre blanc al ponzu

leggermente affumicata

basilico

ZUN UNFONGEN - I STRARTER

CARPACCIO VON DER WASSERMELONE

17-

Feta . geräucherte Kapernmayo

Sorbet von Basilikum und

Bergamotte-Minze

L'ANGURIA

Feta . maionese ai capperi affumicata

sorbetto al basilico e

menta al bergamotto

INSER RINDFLEISCH „SAUER“

18-

Tatar & Tafelspitz vom heimischen Rind

gebackene Rinderbrust

Zweierlei von der Zwiebel

Rotweinessig vom Hof

IL NOSTRO MANZO ALL'AGRO

Tartare e bollito di manzo dell'Alto Adige

punta di petto di manzo croccante

due variazioni di cipolla

aceto di vino rosso del maso

KOKOS - AVOCADO - GAZPACHO

19-

Gelbflossenthunfisch . Tomate . Basilikum

Hausgemachter Donut

GAZPACHO AL COCCO E AVOCADO

Tonno pinna gialla . pomodoro . basilico

ciambella fatta in casa

HAUSGEMACHTE CAPPELLETTI

20-

Ragout vom Kalb

Burrata . Weinbergpfirsich

Walderdbeere

CAPPELLETTI FATTI IN CASA

Ragù di vitello

burrata . pesca di vigna

fragoline di bosco

TOPFENNOCKEN

18-

Ragout von bunten Bohnen

Sarner Bauchspeck . Schüttelbrot

GNOCCHI DI RICOTTA

Ragù di fagioli misti

pancetta della Val Sarentino

pan di Segale

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

22-

Sommertrüffel

TAGLIOLINI FATTI IN CASA

Tartufo estivo

als Hauptgang +5

come secondo +5

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 . gebackene Kartoffelpraline

L'ARROSTO ALLA CIPOLLA DI OUAFFI

Entrecôte e short rib di manzo

tris di cipolle . pralina di patate al forno

36-

GEBRATENES MEDAILLONS VOM KALBSFILET

Pilze der Saison . Kartoffelgalette

Geräucherte Hollandaise . Kalbsjus

MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO

Funghi di stagione . galette di patate

salsa olandese affumicata . jus di vitello

39-

STEINPILZ-KARTOFFELROULADE

Sommertrüffel . Sellerie

Schwarze Walnuss

ROTOLO DI PORCINI E PATATE

Tartufo estivo

sedano . noce nera

27-

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS IL DOLCE FINALE

EIN KLASSIKER „PFIRSICH MELBA“

Sorbet vom Pfirsich

Crème von der Bourbon-Vanille

Weißer Schokolade . Himbeere . Mandel

UN CLASSICO: “PESCA MELBA”

Sorbetto alla pesca

crema alla vaniglia Bourbon

cioccolato bianco . lampone . mandorla

12-

GEEISTER KOKOS-KAISERSCHMARRN

Mango . Gojibeere . Bergamotte

“KAISERSCHMARRN”

SEMIFREDDO AL COCCO

mango . bacche di goji . bergamotto

11-

SORBET

inspiriert von den Früchten der Saison

SORBETTO

ispirato alla frutta di stagione