

	Vorspeise Primo piatto	Hauptspeise Secondo piatto
CARPACCIO VOM RIND Rauke . Parmesan CARPACCIO DI MANZO Rucola. Parmigiano	16-	20-
VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO	17-	20-
SPECKKNÖDELSUPPE Consommé vom Rind . Maggikraut ZUPPA CON CANEDERLI ALLO SPECK Consommé di manzo . Erba di Maggi	11-	
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 COTOLETTA MILANESE DI MAIALE BIOLOGICO DELL'ALTO ADIGE Patatine fritte		22-
GEBRATENER ZIEGENKÄSE Feige . Kopfsalat CAPRINO ALLA GRIGLIA Fico . Lattuga		20-

ZUN UNFONGEN - I STARTER

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE 17-
Nusskruste · Beete · Feldsalat
Gartenfeige · Waldhonig
CAPRINO FRESCO GRATINATO
Crosta alle noci
barbabietole · valeriana
fico dell'orto · miele di bosco

GEFLÄMMTER NORWEGISCHER LACHS 19-
Weißer Zwiebelsud · Schwarzer Rettich
Schnittlauch · Brioche
SALMONE NORVEGESE FLAMBÉ
Brodo di cipolla bianca · ravanella nero
erba cipollina · brioche

TATAR VOM HIRSCH 21-
Waldpilze · Eigelb · Nashi-Birne
Preiselbeer-Butter
TARTARE DI CERVO
Funghi di bosco · tuorlo d'uovo
pera nashi · burro ai mirtilli rossi

RISOTTO VON TOPINAMBUR 23-
Nussbutter-Eis · Haselnuss
Schwarzer Trüffel
RISOTTO AL TOPINAMBUR
Gelato al burro nocciola
nocciole tostate · tartufo nero

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI 20-
Wildragout · Kürbis
Salbei · Schüttelbrot
TAGLIOLINI FATTI IN CASA
Ragù di selvaggina · zucca
salvia · pane di segale

HAUSGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI 20-
Sarner Bauchspeck · Traube
Geräucherte Hollandaise · Petersilie
RAVIOLI AI PORCINI FATTI IN CASA
Pancetta della Val Sarentino
uva · salsa olandese affumicata prezzemolo

als Hauptgang +5
come secondo +5

GESCHMORTES

28-

RINDSSCHULTERNAHTL

Pastinake · Urkarotte · Gremolata
Portweinschalotte · Buchweizen

SPALLA DI MANZO BRASATA

Pastinaca · carota antica · gremolata
scalogno al porto · grano saraceno

WIRSINGROULADE

26-

Gebackene Schwarzwurzel
eingelegte Walnüsse · Herbsttrüffel
Vegetarischer Trüffeljus

ROTOLO DI CAVOLO VERZA

Scorzonera frita · noci in salamoia
tartufo autunnale
jus al tartufo vegetariano

KROSS GEBRATENER ZANDER

31-

Geräucherte Kartoffel
Champagnerkraut · Bauchspeck · Traube

LUCCIOPERCA CROCCANTE

Patata affumicata
crauti allo champagne · pancetta · uva

HIRSCHRÜCKEN UNTER DER PURPLE-CURRY-KRUSTE

39-

Wirsing · Schwarzwurzel
Cassis · Wacholderjus

SELLA DI CERVO IN CROSTA AL CURRY VIOLA

Verza · scorzonera · cassis · jus al ginepro

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS IL DOLCE FINALE

MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE

12-

Banane · Pekannuss · Feigenblattöl
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO
Banana · noce pecan · olio di foglie di fico

LUFTIGER APFELSTRUDEL

13-

Südtiroler Apfel · Sauerrahmespuma
Pinienkerne

STRUDEL DI MELE SOFFICE

Mela dell'Alto Adige
spuma di panna acida · pinoli

SORBET

inspiriert von den Früchten der Saison

SORBETTO

ispirato alla frutta di stagione