

Unsere Weihnachtsmenü 2026
Il nostro menu di natale 2026



Terrine vom Südtiroler Frischkäse

auf Carpaccio von gelber und roter Beete, karamellisierte Walnüsse,
Brunnenkresse und Vinaigrette von schwarzer Johannisbeere

Terrina di formaggio fresco nostrano

su carpaccio di barbabietole rosse e gialle,
noci caramellate, crescione d'acqua e vinaigrette al ribes nero

***Hausgemachte Ravioli**

gefüllt mit gezuppter Ente, Kastanien und Orangenzeste
auf einen Kardamon- Parmigianofond

***Ravioli fatti in casa ripieni di anatra sfilacciata**

castagne e scorza d'arancia su crema di Parmigiano al cardamomo

***Rosa gebratener Kalbsrücken im Mantel von Pistazien Crumble**

mit Jus vom Portwein, Pommes Macaire, Pastinakencreme mit Nussbutter,
Gewürz-Cranberries und geschmorter Mini Lauch

*** Sella di vitello al rosa in crosta di crumble ai pistacchi**

con jus al porto, patate Macaire, crema di pastinaca al burro nocciola,
cranberries speziati e mini porri brasati

***Mousse von der dunklen Schokolade**

cremigies Zimt Eis, eingelegte Mandarine und Knusperflakes

***Mousse al cioccolato fondente**

cremoso gelato alla cannella, mandarino scioppato e fiocchi croccanti

*3 Gang Menü | menu a 3 portate: 52,00
4 Gang Menü | menu a 4 portate: 62,00