



Valentins Menü Menu San Valentino

- *Hausgebeizter Bachsaibling mit Duett von der Urkarotte**
- *Salmerino alpino marinato in casa con duetto di carota viola**

**Cremesüppchen vom Topinambur mit
Chips vom Bauchspeck, Frischkäse und Erbsenkresse
Crema di topinambur con
chips di pancetta, formaggio fresco e crescione**

- *Bergblütenravioli gefüllt mit Lagreinkäse
und rote Beete- Kümmelschaum**
- *Ravioli con fiori di montagna ripieni con formaggio "Lagrein"
e schiuma di barbabietola e comino**

**Gratinierte Jakobsmuscheln mit Variation vom Sellerie
und grüner Apfel
Capesante gratinati con variazione di sedano
e mela verde**

- *Tranche vom Roastbeef mit Thymian Jus,
Petersilienwurzelcreme und Kaiserschoten**
- *Trancio di Roastbeef con salsa al timo,
crema di prezzemolo rapa e taccole**

***Ananas Cheesecake mit Kokossorbet,
Espuma vom „Batida de coco“ und Luftschokolade**

- *Cheesecake con con ananas e sorbetto al coco,
"espuma di batida de coco" e cioccolata areata**

- * € 57,00 4 Gang Menü/ Menu a 4 portate**
- * € 71,00 6 Gang Menü/ Menu a 6 portate**