



Menù dell'Avvento 1

Sashimi di salmone
gelato al pomodoro giallo • crema di melone marinato

+++

Zuppa di patate tartufata
chorizo • strudel di porro

+++

Ravioli con radicchio caramellato
capesanta saltata • fondo al cocco e citronella

+++

Ossobuco di vitello
cotto a bassa temperatura
gremolata • crema di polenta bianca • pesto di scorzonera

+++

Sorbetto allo yogurt
spuma di frutto della passione

+++

Tiramisù all'arancia e pan di zenzero
gelato al vin brulé

Menù dell'Avvento 2

Duetto di trota alpina
dashi al latticello • insalata di mela e sedano rapa

+++

Crema di carote
zenzero • salmone speziato • semi di chia • mango

+++

Pralina di patate ripiena
ragù di cervo brasato • purè di sedano e vaniglia

+++

Anatra di Natale
composta di kumquat • "Schupfnudeln" al pan di zenzero • crauti rossi al vin brulé

+++

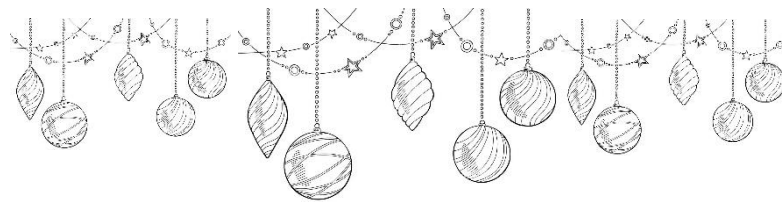
Sorbetto di mela
spuma di carota biologica

+++

Rotolino di mousse al cioccolato bianco
salsa al punch • gelato di biscotto alla vaniglia


Stafler

3 portate € 55,- • 4 portate € 65,- • 5 portate € 73,- • 6 portate € 79,-
Pane biologico e crema di stagione € 3,00



Menü dell'Avvento Duxce

Tartare di manzo

porro liquido • gelato al foie gras • caviale alpino

(Supplemento caviale 5 g = € 15,00 a persona)

+++

Zuppa spumosa di astice

con pezzi di astice • cappelletti ai piselli

+++

Filetto di branzino

crosta di verdure grigliate • salsa di valerianella

+++

Filetto di bue

salsa di pepe verde • scorzonera • melanzane brasate e grigliate

+++

Brownie al pan di zenzero

insalata di erbe • gelato alle erbe d'olivo

+++

Lebkuchen Brownie

formaggio fresco • mango • gelato alla rosa canina

4-Gang Menü € 93,00

5-Gang Menü € 108,00

6-Gang Menü € 121,00

Unser hochwertiges Biobrot & saisonaler Aufstrich 3,00 €