Kalte Vorspeisen

Thunfischtartar € 32

Kalbsjus · eingelegte Zwiebeln

Spaghetto freddo € 30

Stängelkohl · Zitrone

Hirschcarpaccio € 32

Bergkräuter · Preiselbeeren · Parmesan

Warme Vorspeisen

Polentasoufflé € 30

Pochiertes Ei · Käsespuma

Gerste und Dinkel € 32

Mangold · Ziegenfrischkäse

Risotto € 30

Tomate · Basilikum

Secondi

Rinderwange € 48

Fenchel · Beurre blanc

Lachsforelle € 44

finocchio · beurre blanc

Geschmortes Gemüse € 42

Trüffeljus

Dessert

Topfenknödel € 18

Vanille · Sauerrahm

Himbeere € 16

Chili · Frischkäse

Süßes Muas für zwei € 36

Rosinen · Mandeln · Vanille

Carte Blanche

Eine kulinarische Überraschungsreise, inspiriert von der Kreativität unseres Küchenchefs Laurent.

Nur für den gesamten Tisch

€ 110

Weinbegleitung · Vier Gläser

€ 60

E G A · Wasser auf Ladinisch. Die pure Essenz der Dolomiten, direkt an Ihrem Tisch serviert.

Glutenfreie und laktosefreie Alternativen sind auf Anfrage erhältlich.

Gedeck € 6 pro Person · im Menü „Carte Blanche“ inbegriffen.