

V O R W E G

Rittner Wagyu als "Carne Salada" L/G 22 26*
dünne Scheiben roh marinierte | Hokkaido Kürbis eingelegt | Kapernblätter |
Kürbiskerne als Mayonnaise | Nori Algen- Chips |
Vinaigrette mit Tamarinde und Kürbiskern Öl

Parfait von der Entenleber L/G 25
Quitte | Fenchel als Salat und Brioche | grüne Olive

Forelle aus dem Passeiertal, leicht gebeizt L/G 19 23*
Rote Beete eingelegt | Kimizu [japanische Eigelbcreme]
Zitrusnoten von Pomelo und Finger- Lime] warmer Vinaigrette von gerösteten Forellenkarkassen -
Beete und Zitronenöl

D A Z W I S C H E N

Kartoffel- Cannelloni mit "Pustra"- Bergkäse Fonduta gefüllt V 16 20*
Feder Kohl | Champignon, roh gehobelt | geräucherte Mandeln |
Nussbitterschaum

Risotto vom Knollensellerie V/L/G 16 20*
Mole [mexikanische Gewürzmischung aus Bitterschokolade, Nüssen und Chili]
Kakao Bohne | Walnuss Knusper und fermentierte schwarze Walnuss |
Stauden Sellerie als Salat

Spaghettoni "Felicetti Monograno" L 21 25*
Scampi roh mariniert | Krustentier- Sud | Puntarelle als Salat mit Zitronen Vinaigrette

H A U P T G A N G

Heilbutt schonend in Olivenöl konfiert L/G 36
Wirsing | Blumenkohl | Vogelbeere eingelegt | Miso |
Sud von der gerösteten Fischkarkasse und schmor Zwiebel

Spanferkel Kotelette rosa gebraten V/L/G 35
Topinambur Stampf mit gerösteten Sonnenblumenkernen | Feldsalat |
Topinambur Chips und roh mariniert | Senfsaat | rießen Pommes, hausgemacht

Enten Brust in Wildgewürz rosa gebraten L 35
gebratener Tramezzino gefüllt mit Entenleber und Blutwurst | Schwarzwurzel |
Umeboshi als Creme [gesalzene, fermentierte Zwetschge]

*größere Portion

V [als Vegetarisches Gericht möglich]

G [Glutenfrei] L [laktosefrei]

Gedeck pro Person 2

Ü B E R R A S C H U N G S M E N Ü [wird nur Tischweise serviert]

UNSER KÜCHENTEAM, WERNER, ANDREA UND SHUMAN

KREIERT, KOMBINIERT

4 G Ä N G E 75

UND VERFÜHRT.

5 G Ä N G E 85

I N I Z I O

Trota della Val Passiria, leggermente marinata L/G Barbabietola sott'aceto Kimizu (crema giapponese di tuorlo d'uovo) Note agrumate di pomelo e finger lime condimento tiepido di carcasse di trota arrostate, barbabietola e olio al limone	19	23*
Parfait di fegato d'anatra L/G Mela Cotogna aromatica Insalata di finocchio Brioche con semi di finocchio Oliva verde	25	
Wagyu di Renon come "Carne Salada" L/G Fette sottili di carne cruda, marinate Zucca "Hokkaido" sott'aceto Foglie di capperi Maionese ai semi di zucca Chips di alga Nori Condimento al tamarindo e olio di semi di zucca	22	26*

P A S T A | R I S O T T O

Spaghettoni "Felicetti Monograno" L Scampi crudi marinati brodo di crostacei puntarelle in insalata con condimento al limone croccante di pane	21	25*
Risotto di sedano rapa V/L/G Mole [miscela messicana di cacao, noci e peperoncino] Fava di cacao Noci croccante e noci neri fermentate sedano marinato	16	20*
Cannelloni di patate ripieni di fonduta di formaggio di montagna del Val Pusteria V Cavolo riccio Funghi champignon affettati crudi Mandorle affumicate Schiuma di funghi	16	20*

S E C O N D I

Halibut cotto leggermente in olio d'oliva L/G Verza Cavolfiore Sorbo rosso sott'aceto Brodo di carcassa di pesce arrostita e cipolla brasata	36	
Costolette di maialino da latte, rosolato V/L/G Purè di topinambur con semi di girasole tostati valeriana Chips di topinambur e crudi marinati semi di senape patatina fritta gigante, fatte in casa	35	
Petto d'anatra, arrostito L Tramezzino fritto ripieno di fegato d'anatra e sanguinaccio scorzonera crema di "Umeboshi" [prugna salata e fermentata]	35	

*porzioni abbondanti

V [possibile come piatto vegetariano]

G [senza glutine] L [senza lattosio]

Coperto 2

M E N U S O R P R E S A [viene servito solo per tutto il tavolo]

IL NOSTRO STAFF CUCINA, WERNER, ANDREA E SHUMAN

CREA, COMBINA E 4 PORTATE 75

SEDURRÀ. 5 PORTATE 85

S T A R T

Lightly Cured Trout from the Passeier Valley L/G Pickled Beetroot Kimizu (Japanese Egg Yolk Sauce) Citrus Notes from Pomelo & Finger Lime warm Broth of roasted Trout Bones, Beetroot & Lemon Oil	19	23*
Duck liver parfait L/G Quince Fennel salad Soft brioche with fennel seeds Green olive	25	
Ritten Wagyu "Carne Salada" L/G thin slices of raw marinated beef pickled "Hokkaido" pumpkin caper leaves pumpkin seed mayonnaise nori seaweed chips tamarind and pumpkin seed oil vinaigrette	22	26*

I N B E T W E E N

Potato cannelloni filled with mountain cheese crème V Kale thinly shaved raw mushrooms Smoked almonds Mushroom foam	16	20*
Celeriac risotto V/L/G Mole [Mexican spice blend with cocoa, nuts and chili] Nips of Cocoa bean Crispy walnut and fermented black walnut green Celery as a salad	16	20*
"Felicetti Monograno" Spaghettoni V/L Marinated raw scampi shellfish broth puntarelle salad with lemon vinaigrette	21	25*

M A I N C O U R S E

Halibut gently confit in olive oil Savoy cabbage Cauliflower Pickled rowan berry Broth from roasted fish bones and braised onion		36
Duck breast, pink roasted L Fried tramezzino filled with duck liver and blood sausage black salsify umeboshi cream [salted fermented plum]		35
Roasted suckling pig, cooked pink V/L/G Jerusalem artichoke purée with roasted sunflower seeds lamb's lettuce Jerusalem artichoke chips and raw-marinated mustard seeds giant homemade fries		35

*larger portion

V [possible as vegetarian dish]

G [Gluten free] L [Lacto free]

Cover per person 2

S U R P R I S E M E N U [only served by the table]

OUR KITCHEN TEAM, WERNER, ANDREA and SHUMAN

CREATES, COMBINES

4 COURSE 75

AND SERVES.

5 COURSE 85