

Vorspeisen

Starters

Geräucherter Lachs mit roter Beete,
geschmortem Apfel und Wasabi-Crème
Smoked salmon with beetroot, braised apple and wasabi cream
14,00 €

Karamellisierte Ziegenkäse
mit Feigen-Balsamico-Chutney und Schüttelbrot
Caramelized goat cheese
with fig balsamic chutney and South Tyrolean „Schüttelbrot“
13,00 €

Garnelen-Bowl mit Kimchi-Mayonnaise und Knoblauchbrot
Prawn bowl with kimchi mayonnaise and garlic bread
18,00 €

Caesar Salad mit Parmesan,
Kapern, Tomate und Croûtons
Caesar salad with parmesan, capers, tomatoes and croutons
13,00 €

... wahlweise mit gebratenen Garnelen
... optionally with fried prawns
22,00 €

... wahlweise mit Hähnchenbruststreifen
... optionally with chicken breast strips
19,00 €

Salat vom Buffet*
*je nach Tagesangebot, bitte sprechen Sie unser Serviceteam an
* Salad from the buffet, depending on the daily offer, please contact our service team
8,00 €

Suppen

Soups

Kürbis-Schaumsuppe
mit Vanille und gerösteter Piemonteser Haselnuss
Pumpkin foam soup with vanilla and roasted Piedmont hazelnut
9,00 €

Suppe vom Buffet / Tagessuppe*
Soup from the buffet / soup of the day*
*je nach Tagesangebot, bitte sprechen Sie unser Serviceteam an
*Depending on the daily offer, please contact our service team
7,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.

Hauptgerichte

Main courses

Geschmortes Duroc-Schweinebäckchen mit Jus,
Kernölschaum und Kartoffel-Gemüse-Gröstl

Braised Duroc pork cheeks with jus, pumpkin seed oil foam and
potato and vegetable Gröstl (Tyrolean fried potato pan dish)

27,00 €

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,
Gurkensalat und kleinen Kartoffeln

Original Wiener veal schnitzel with cranberries, cucumber salad and small potatoes

32,00 €

Vegetarische Alternative: gebackene Austernpilze

Vegetarian option: baked oyster mushrooms

19,00 €

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweinsauce,
sautierten Steinpilzen, Karottengemüse und Kartoffel-Gnocchi

Pink-roasted beef fillet with red wine sauce,
sautéed porcini mushrooms, carrot vegetables and potato gnocchi

33,00 €

Vegetarische Alternative: Geschmorter Hokkaido-Kürbis

Vegetarian option: Braised Hokkaido pumpkin

21,00 €

Gebratene Fjordforelle mit Schnittlauchsauce,
Blumenkohl und Couscous

Fried fjord trout with chive sauce, cauliflower and couscous

27,00 €

Vegetarische Alternative: Gemüse-Köfte

Vegetarian option: Vegetable köfte (Turkish dough balls)

19,00 €

Große Garnelen-Bowl

mit Kimchi-Mayonnaise und Knoblauchbrot

Large prawn bowl with kimchi mayonnaise and garlic bread

25,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.

Hauptgerichte

Main courses

Spaghettini aglio e olio mit Oliven und Ofentomaten

Spaghettini aglio e olio with olives and oven-baked tomatoes

16,00 €

Gebackene Kartoffelwaffel mit Kräutersauce, pochiertem Ei und Wildkräutersalat

Baked potato waffle with herb sauce,
poached egg and wild herb salad

19,00 €

Angus Beef-Burger mit Bierteig-Bun, Schmelzwiebeln und Cheddarkäse dazu Coleslaw-Salat und Home-made Fries

Angus beef burger with beer batter bun,
melted onions and cheddar cheese with coleslaw salad and home-made fries

19,00 €

Currywurst mit fruchtiger Tomatensauce, Coleslaw-Salat und Home-made Fries

Curried sausage with fruity tomato sauce,
coleslaw salad and homemade-fries

13,00 €

Flammkuchen...

Tarte flambée...

... vegetarisch mit mediterranem Gemüse, Hirtenkäse dazu Rucola
... vegetarian with Mediterranean vegetables, shepherd's cheese and rocket salad

... klassisch nach Elsässer Art (Speckwürfel und Zwiebeln)

... classic Alsatian style (ham cubes and onions)

13,00 €

Hauptspeise vom Buffet oder Tagesgericht *

Main course from the buffet or dish of the day *

*je nach Tagesangebot, bitte sprechen Sie unser Serviceteam an

*Depending on the daily offer, please contact our service team

19,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.

Desserts

Desserts

Nougat-Tarte

mit Pistaziencrème und Mandel-Parfait

Nougat tarte with pistachio cream and almond parfait

14,00 €

Gebackene Topfenspitzen mit Vanillesahne,

Rum-Früchten und Sauerrahmeis

Baked curd cheese tips with vanilla cream,
rum-infused fruits and sour cream ice cream

11,00 €

Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Zimteis

Apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream

8,00 €

Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern,

Himbeersauce, Aprikosen und Vanilleeis

Chocolate soufflé with a liquid core,
raspberry sauce, apricots and vanilla ice cream

10,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.

All prices include tax and service charge.