

Menù Stube

Antipasti

Polenta, formaggio Graukäse e funghi	12,-
Rosti di patate e ragù	8,-
Trippa frita	9,-
Tagliere misto con speck, salumi e formaggi locali	1 pers. 14,50 2 pers. 26,-
Tagliere di formaggi locali	1 pers. 13,50 2 pers. 25,-
Tagliere di speck	1 pers. 12,50 2 pers. 22,-

Primi piatti

Mezzelune di spianci e burro di malga	13,-
Canederli pressati al formaggio Graukäse	12,-
Gnocchi alle ortiche con speck	13,50

Secondi piatti

Tagliata di cervo	22,-
Stinco di maiale glassato	24,-
Entrecote di manzo frollato 60 giorni nel sale di Cervia	26,-
Come contorno vengono servite patate arrosto, tuberi e verdure di stagione	

Menu bambini

Cotoletta alla Milanese con patatine fritte	12,-
Pasta al ragù o al pomodoro	8,50

Dessert

Tortino al papavero con gelato alla vaniglia	6,50
Strudel di mele con panna o gelato alla vaniglia	3,80 4,80
Tiramisu	6,50
Gelati (vaniglia, cioccolato, nocciola, fragola, limone)	1,70

Antipasti

Polenta, Graukäse und Pilze
Kartoffelrösti mit Ragout
Frittierte Kutteln
Gemischte Platte mit Speck, Wurstwaren und lokalem Käse
Käseplatte mit einheimischen Käsesorten
Speckplatte

Vorspeisen

Schlutzkrapfen mit Almbutter
Graukäse-Pressknödel
Brennesselgnocchi mit Speck

Hauptspeisen

Hirsch-Tagliata
Glasierte Schweinshaxe
Rindsentrecote 60 Tage im Cervia Salz abgehängt
Als Beilage werden Bratkartoffeln Pflanzenknollen und Saisongemüse serviert

Kindermenü

Wienerschnitzel mit Pommes
Pasta mit Tomatensauce oder Ragout

Desserts

Mohntörtchen mit Vanilleeis
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis
Tiramisu
Eiskugel (Vanille, Schokolade, Nuss, Erdbeer oder Zitrone)

Menù Costamula

Antipasti

Sgombro acetosa caffè	13,-
Piccione cavolo rosso	16,-
Terrina fegatini cipolla	11,-

Primi Piatti

Spaghettoni ricci mare sedano rapa	17,-
Risotto erbe selvatiche galangal	15,-
China Buns alla tirolese	15,-

Secondi piatti

Cuore lievito olive	20,-
Polipo fieno wakame	18,-
Salmerino essenza limone crème fraîche	24,-

Desserts

Topinambur cioccolato bianco	9,-
Mandorle birra scura	9,-
Panna cotta di capra prezzemolo	9,-

Antipasti

Makrele Sauerampfer Kaffee
Taube Rotkohl
Leberterrinen Zwiebel

Vorspeisen

Spaghetti Seeigel Sellerieknolle
Risotto Wildkräuter Galangal
China Buns auf tirolerisch

Hauptspeisen

Herz Hefe Oliven
Tintenfisch Heu Wakame
Saibling Zitronenessenz Crème fraîche

Desserts

Topinambur Weiße Schokolade
Mandeln Dunkles Bier
Ziegen-Panna cotta Petersilie

Qualora certi ingredienti Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. All'occorrenza usiamo anche prodotti surgelati.



Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Bei Bedarf verwenden wir auch tiefgekühlte Produkte.