

GALADINNER 29.08.20

APERITIVO 18:30 @ TERRACE



Antipasti @ Buffet

Kürbiscreme - Gorgonzolawürfel – Schoko-Blatt - geräucherte Forelle
Crema di zucca – cubi di gorgonzola – velo di cioccolato – trota affumicata
Cream of pumpkin - cubes of gorgonzola – chocolate voile - smoked trout

Trüffel-Risotto - geräucherte Ente - Specksauce
Risotto al tartufo – anatra affumicata – salsa allo speck
Truffle risotto - smoked duck - bacon sauce

Rindsfilet - Rote-Bete-Püree - geschmorte Pfifferlinge - Aprikosensauce
Filetto di manzo – purea di barbabietola – finferli brasati – salsa all'albicocca
Beef fillet – beetroot puree - braised chanterelles - apricot sauce

oder * oppure * or

Büffel-Mozzarella - Tomate – Carasau Brot
Mozzarella di bufala – pomodoro – pane Carasau
Buffalo Mozzarella - tomato – Carasau bread

Zerlegtes Törtchen - Mandel-Mousse - Kumquat-Gel
Tartelletta scomposta – mousse alle mandorle – gel al kumquat
Decomposed tartlet - almond mousse - kumquat gel

WEINEMPFEHLUNG * VINI CONSIGLIATI * WINE RECOMMENDATION

Arunda Riserva Millesimato, Sektkellerei Arunda Vivaldi, Südtirol	37
Private Cuvée, Weingut Pacherhof, Brixen	45
Cassiano, Tenuta Manincor, Kaltern	49

LEGENDE * LEGENDA * LEGEND



Südtiroler Spezialitäten / *Specialità dell'Alto Adige* / South Tyrolean specialties

Vegetarisches Gericht / *Piatto vegetariano* / Vegetarian dish




Veganes Gericht / *Piatto vegano* / Vegan dish

Glutenfrei / *Senza glutine* / Glutenfree




Laktosefrei / *Senza lattosio* / Lactosefree




MENU 28.08.20

Salate vom Buffet * *Insalate dal buffet* * Salads from the buffet




Geräucherter Thunfisch - Kalbsjus - Rum- Gel - violette Kartoffelchips 
Tonno affumicato – jus di vitello – gel al rum – chips di patate viola 
 Smoked tuna - veal jus - rum gel - purple potato chips 

oder * *oppure* * or

Kichererbsen-Creme - gebratener Tintenfisch - Mandeln - geschmorter Brokkoli 
Vellutata di ceci – calamaro scottato – mandorle – broccolo brasato 
 Chickpeas cream - seared squid - almonds - braised broccoli 

Bio-Spaghettioni nach sizilianischer Art - geräucherter Scamorza-Käse - Oregano-Pulver 
Spaghettoni bio alla siciliana – scamorza affumicata – polvere di origano 
 Organic spaghetti Sicilian style - smoked scamorza cheese - oregano powder 

oder * *oppure* * or

Tagliatelle - Spargel - Haselnüsse - Pecorino-Sauce 
Tagliatelle – asparagi – nocciole – salsa al pecorino 
 Tagliatelle - asparagus - hazelnuts - pecorino sauce 

LEGENDE * *LEGENDA* * *LEGEND*

 Südtiroler Spezialität

 Vegetarisches Gericht

 Veganes Gericht

 Glutenfrei

 Laktosefrei




Südtiroler Spezialität / *Specialità dell'Alto Adige* / *South Tyrolean speciality*

Vegetarisches Gericht / *Piatto vegetariano* / *Vegetarian dish*




Veganes Gericht / *Piatto vegano* / *Vegan dish*

Glutenfrei / *Senza glutine* / *Glutenfree*




Laktosefrei / *Senza lattosio* / *Lactosefree*




Seebarsch - Knollensellerieepüree - geschmorter Romanesco - Fisch-Jus 
Branzino – purea di sedano rapa – romanesco brasato – fumetto di pesce 
 Sea bass - celeriac purée - braised Romanesco - fish jus 

oder * *oppure* * or

Ossobuco - Safran-Kartoffelpüree - Gremolata-Sauce 
Ossobuco – purea di patate allo zafferano – salsa gremolata 
 Ossobuco - mashed potatoes with saffron - gremolata sauce 

oder * *oppure* * or

Gebratene Polenta - Gorgonzola-Käse Mousse 
Polenta frita – mousse al gorgonzola 
 Fried polenta - gorgonzola mousse 

Panna cotta - Schokolade - exotische Früchte - Beersauce 
Panna cotta – cioccolato – frutta esotica – salsa ai frutti di bosco 
 Panna cotta - chocolate - exotic fruit - wild berry sauce 

WEINEMPFEHLUNG * *VINI CONSIGLIATI* * *WINE RECOMMENDATION*

Weißwein * *Vino bianco* * *White wine:*

Vinschgau Riesling, Weingut Falkenstein, Naturns 32,00 €

Rotweine * *Vini rossi* * *Red wine:*

Cabernet Sauvignon, Hofstätter, Tramin 28,00 €