



# TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

## Proposte di menu per la Vostra cena natalizia

### Menu 1:

Saltimbocca di filetto di coniglio su crauti crudi fatti in casa, roquefort,  
valeriana e olio di oliva di Cortaccia

Risotto alle rape rosse con filetto di trota della Val Passiria affumicato in casa

Raviolo giallo fatto in casa ripieno con crescione nasturzio  
servito con scaglie di parmigiano e burro fuso

Filetto di vitello croccante, tartara di peperoni e terrina di patate

Mousse di cioccolato al pan pepato, terrina di pasta frolla, crema di cachi  
e sorbetto di uva fragolina

Prezzo menù: € 57,5

### Menu 2:

Carpaccio di manzo leggermente arrostito con pepe nero su insalata di radicchio, arance e  
noci con formaggio di malga (Schwemmalm) e condimento all'aceto balsamico

Crema di zucca con mousse al gorgonzola e olio alle erbe aromatiche

Cannellone fatto in casa ripieno con guancia di bue stufato  
servito con scaglie di parmigiano e burro al rosmarino

Filetto di salmone norvegese grigliato in crosta di patate  
su ratatouille di verdure e espuma al curry

Duett di mascarpone e cioccolato con ananas caramellato e sorbetto all'ananas

Prezzo menù: € 58,0



# TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

## Menu 3:

Salmone norvegese affumicato in casa, crema di zucca, panna agra, crescione di piselli,  
chips fatti in casa e condimento all'aceto di ciliege corniolo

Risotto al rosmarino con agnello nostrano leggermente arrostito

Ravioli alle arance "curcuma" con petto d'anatra francese affumicato in casa

Bistecca di controfiletto grigliata con burro al crescione nasturzio,  
carciofo alle erbe e purè di sedano

Crem brûlé alle castagne con ragù di Granny Smith  
e gelato alla cannella  
Prezzo menù: € 60,0

**Inoltre vi consigliamo anche le nostre pizze squisite  
dal forno a legna.**

**Desiderate un menu speciale?**

**Il nostro chef di cucina Valentin vi consiglia volentieri!**

Ci farebbe piacere Avervi nostri ospiti  
e poter contare sulla vostra gentile prenotazione