



CHRISTMAS MENU

Marinierter Lachs
Rotkraut | Dill- Sauerrahm
Salmonè marinato alla soja
Crauti rossi | panna acida all'aneto



Hausgemachte Bandnudeln
Blaue Krabbe | Mandelpesto | Kandierte Zitrone
Tagliatelle fatte in casa
Granchio blu | pesto di mandorle | limone candito

Perlhuhn „Suprème“
Getrüffeltes Kastanienpüree | glassierte Kastanien | Garnele
Suprema di faraona
Pure di castagne al tartufo | Castagne glassate | gambero
oder/oppure

Saiblingsfilet (Schiefer Fischzucht - Passeiertal)
Kürbispüree | Apfel Smith
Filetto di Salmerino di Val Passiria
Purè di zucca | mela „Smith“
oder/oppure

Kürbis Soufflé | Parmesan- Fonduta
Schwarzbrotchips
Soufflé di zucca | fonduta di parmigiano
Chips di pane nero

Zitrus Parfait
Mandeln | heisse Schokolade Sauce
Parfait di agrumi
Mandorle | cioccolata calda

4 Gänge | 4 portate 48 €
