



Antipasti

***Gemüse - Getreidelaiabchen auf Salatbeet
mit Erdbeer-Rhabarber Chutney***

Vegetable and grain patty on a bed of salad
with strawberry–rhubarb chutney

15,50

***Gebratener Psairer Saibling
auf Fenchel Salat***

Local char
on fennel salat

16,00

Grillgemüse

mit Mozzarella vom Milchhof Brimi und Basilikum

Grilled vegetables with local mozzarella cheese and basil

15,00

***Tatar vom heimischen Rind
mit hausgemachtem Brioche und Butter***

Beef tartare from local beef
with homemade brioche and butter

19,00

Kalbscarpaccio

auf marinierten Kartoffelscheiben mit Rotweinreduktion

Veal carpaccio
on marinated potato slices and red wine reduction

16,50

Suppe

Spinatcremesuppe mit Räucherforellennocke

Spinach cream soup with smoked trout gnocchi

9,00

Concomme mit Kalbscarpaccio und Pesto

Consommé with veal carpaccio and pesto

9,00

Antipasti

Soup



Warme Vorspeisen

First course

***Kartoffel - Topfengnocchi mit Kräuterpesto
und „Kirnig“ Shitakepilzen aus Aldein***

Potato and ricotta gnocchi with pesto
and “Kirnig” shiitake mushrooms from Aldein

15,50

Safranrisotto mit getrockneten Tomaten und Burrata

Saffron risotto with sun-dried tomatoes and burrata

15,50

***Ravioli mit Füllung von der Kalbsstelze
und Rotweinreduktion***

Ravioli filled with braised veal shank
served with a red wine reduction

15,50

Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout vom Revier Lajen

Homemade pappardelle with game ragout

15,50



Hauptspeisen

Main course

***Schweinefilet mit Kräuterkruste
auf grünem Risotto***

Pork tenderloin with a herb crust on green risotto
22,00

Schwarzplentene Kasnocken auf Krautsalat

Black buckwheat cheese dumplings with leek on cabbage salad
17,50

***Kalbssteak in Butter und Salbei
mit Ofenkartoffeln und Gemüse***

Veal steak in sage butter
with oven-roasted potatoes and vegetables
26,50

***Psairer Saibling in Weißweinsauce
mit Naturkartoffeln und Blattspinat***

Local char in a white wine sauce
with boiled potatoes and leaf spinach
25,00

***Rindertomahawk
für 2 Personen mit Beilagen***

Tomahawk steak
for 2 people with side dishes
79,00



Nachspeisen

Dessert

Sorbetvariation

Sorbet variation

8,00

Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade

“Kaiserschmarrn” shredded pancake with compote

11,00

Panna Cotta mit schwarzem Johannisbeersorbet

Panna cotta with black currant sorbet

8,50

Holunderblüten-Halbgefrorenes

Elderflower Parfait

8,50

Mousse von der Bio-Karuna-Schokolade aus handwerklicher Herstellung in Klausen

Mousse made with organic Karuna chocolate
handcrafted in Chiusa

9,50