

## Kalte Vorspeisen– antipasti

<b>Bruschette-Variation</b> Saibling   Lachs   Forelle mit Apfelkren 10,-	<b>Bruschette miste</b> salmerino   salmone   trota con rafano alle mele 10,-
<b>Geräucherter Saibling</b> süßsauerer Zwiebeln 9,-	<b>Salmerino affumicato</b> cipolla agrodolce 9,-
<b>Jakobsmuscheln</b> Orange   Grapefruit   Wintersalate 11,-	<b>Capesante</b> arancia   pompelmo   insalata invernale 11,-
<b>Lachs Tartar</b> Dill   Kaki 12,-	<b>Tartara di salmone</b> aneto   kaki 12,-
<b>Kräuterknödel-Carpaccio</b> Butterschalotten   Rucola 8,-	<b>Carpaccio di canederli alle erbe</b> scaloppine al burro   rucola 8,-

## Warme Vorspeisen – primi

<p><b>Kabeljaustrudel</b> Tomaten   Oliven 15,-</p>	<p><b>Strudel di merluzzo</b> pomodori   olive 15,-</p>
<p><b>Spaghetti Vongole</b> Venusmuscheln   Tomate   Petersilie 15,-</p>	<p><b>Spaghetti vongole</b> vongole   pomodoro   prezzemolo 15,-</p>
<p><b>Risotto</b> Rote Beete   Ingwer   Saibling 14,-</p>	<p><b>Risotto</b> barbabietola   zenzero   salmerino 14,-</p>
<p><b>Bio Tagliatelle</b> Lammragout   Preiselbeeren 14,-</p>	<p><b>Tagliatelle bio</b> ragù d'agnello   mirtilli rossi 14,-</p>

## Suppen – zuppe

<p><b>Fischsuppe</b> Gemüse Julienne   Safran 9,-</p>	<p><b>Zuppa di pesce</b> Julienne di verdure   zafferano 9,-</p>
<p><b>Speckknödel</b> Rinderkraftbrühe 8,-</p>	<p><b>Canederli di speck</b> Consommé di manzo 8,-</p>

## Hauptspeisen - secondi

<b>Saibling im Bambus gedämpft</b> Julienne Gemüse   Senfkörnersauce   Kartoffel 17,-	<b>Salmerino al vapore in bambù</b> Julienne di verdure   salsa al senape   patate 17,-
<b>Zanderfilet</b> Lauch   Linsen   Safranschaum 17,-	<b>Lucioperca</b> Porri   lenticchie   schiuma allo zafferano 17,-
<b>Kabeljau</b> Bio Zitronen-Seitlinge   Kartoffel- Meerrettichpüree 18,-	<b>Merluzzo</b> funghi ostrica al limone <i>bio</i>   purè di patate e rafano 18,-
<b>Gefülltes Hähnchenbrust</b> Frischkäse   Kräuter   Basmatireis <i>Fair Trade</i> ,- 19,-	<b>Petto di pollo ripieno</b> formaggio fresco   erbe   riso basmati <i>Fair Trade</i> 19,-

## Dessert – dolci

<p style="text-align: center;"><b>Zwetschgenknödel</b></p> <p>Vanillesauce   Zwetschgenpüree</p> <p style="text-align: right;">8,-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Canederli alle prugne</b></p> <p>salsa alla vaniglia   purè di prugne</p> <p style="text-align: right;">8,-</p>
<p style="text-align: center;"><b>Kastanienmousse</b></p> <p>karamellisierte Kastanien</p> <p style="text-align: right;">8,-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mousse alle castagne</b></p> <p>castagne caramellate</p> <p style="text-align: right;">8,-</p>
<p style="text-align: center;"><b>Schokotörtchen</b></p> <p><i>Hiesig</i> Nusseis</p> <p style="text-align: right;">9,-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Tortino al cioccolato</b></p> <p>cubetti di zucca   gelato alle nocciole <i>Hiesig</i></p> <p style="text-align: right;">9,-</p>
<p style="text-align: center;"><b>Apfelstrudel</b></p> <p>Vanilleeis   Sahne</p> <p style="text-align: right;">7,-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Strudel di mele</b></p> <p>gelato alla vaniglia   panna</p> <p style="text-align: right;">7,-</p>
<p style="text-align: center;"><b>Affogato Deluxe</b></p> <p>Espresso   Vanilleeis   Rum</p> <p style="text-align: right;">5,-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Affogato Deluxe</b></p> <p>café   gelato alla vaniglia   rum</p> <p style="text-align: right;">5,-</p>
<p><b>Rum made in Südtirol   Moosbauer Schokolade*</b></p> <p style="text-align: right;">8,-</p>	<p><b>Rum made in alto adige   cioccolata Moosbauer*</b></p> <p style="text-align: right;">8,-</p>