

VORSPEISEN UND SUPPEN

Weißes Tomatenmousse mit Wiesenkräutern
alten Tomatensorten, Bärlauchpesto,
Rosmarin Focaccia, und Büffel-Mozzarella € 23,50
A-C-E-G-M-O

Karamelisierter Ziegenfrischkäse
mit bunten Blattsalaten, Limonendressing,
Junglauch, Thai Mango, marinierten Walnüssen € 22,50
G-H-M-O

In Butterschmalz gebackenes Spargel Cordon Bleu
mit Wildkräuter-Salat und Bozner-Sauce € 22,50
A-C-G-L-O

Kräftige Tafelspitz Consommé
mit Gemüse und Kalbfleisch-Strudel € 11,50
A-C-G-L

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe
mit kleiner Frühlingsrolle € 11,50
A-C-G-L-O

HAUPTGANG

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Kräuterschaum,
cremigem Zitronenlauch, gefüllten Spinat-Gnocchi
und gebratenem Jungzwiebel € 32,50 | € 37,50
A-C-D-G-L-O

Saltimbocca vom Seeteufel "Wildfang"
mit cremigem Safranrisotto, Gemüse
und Krustentierschaum € 37,50 | € 44,50
D-G-L-M-O

Gegrilltes Kotelett vom Tiroler Alm Kalb
mit weißem Marchfeld Spargel, heurigen Erdäpfeln
und Sauce Hollandaise € 44,50
C-G-L-O

In Barolo geschmorte Rinderroulade
mit getrüffeltem Kartoffelpüree
und Frühlingsgemüse € 38,50
A-G-M-L-O

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 37,50
A-C-G-O

Vegetarisch

Trüffelnudel "KCC"
Hausgemachte feine Bandnudeln, in cremiger Trüffelrahmsauce
und frisch gehobeltem Frühlingstrüffel € 28,50
A-C-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50
A-C-E-G-O

Rhabarberschmarren mit Himbeer-Ragout
Amaretto-Mascarpone-Eis € 14,50
A-C-E-G-O

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit zweierlei Erdbeeren € 14,50
A-C-E-G-O

Französischer Rohmilchkäse
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys € 21,50
G-M-O

Gedeck | Brot, Butter, Aufstriche, Amuse-Gueule und Friandise | € 6,50

A - Gluten | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Nüsse | F - Soja | G - Milch | H - Schalenfrüchte | L - Sellerie | M - Senf | N - Sesam | O - Sulfite | P - Lupine | R - Weichtiere