

VORSPEISEN UND SUPPEN

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Wagyu Rind,
Shiitake Pilzen, Glas Nudeln, Asia Gemüse
Kimci Majo und Ungi Sauce € 24,50

A-C-D-E-F-G-H-L-M-O

Carpaccio vom Label Rouge Lachs
mit Limonen-Sauerrahm, Tomaten-Vinaigrette
und gebackener Garnele € 22,50

A-B-D-G-M-O

Hausgemachte Bärlauch-Ravioli
mit cremigem Spargelragout, Parmesanchip
und Kräuterschaum € 19,50

A-C-G-L-M-O

Kräftige Tafelspitz Consommé
mit Gemüse und Grießnockerl € 11,50

A-C-G-L

Schaumsuppe vom wilden Bärlauch
mit Ziegenkäse-Croûton € 12,50

A-G-L-O

HAUPTGANG

Gegrilltes Lachsfilet mit Kokosschaum,
pikantem Gemüsecurry, Zuckerschoten,
Sojasprossen und Duftreis € 33,50 | € 39,50

D-E-F-G-H-L-N-O

Gegrilltes Steinbutt Filet „Wildfang“
im Bouillabaisse Fond mit Gemüse
und Pesto Kartoffeln € 37,50 | € 44,50

B-D-G-L-O

Piccata vom Tiroler Kalbsfilet
mit feinen Fettuccine Nudeln in cremiger Trüffelsauce
und frisch gehobeltem Trüffel € 44,50

A-C-G-L-O

Kurz gegrilltes Flank Steak mit Portweinjus,
buntem Grillgemüse, Süßkartoffel-Pommes
und Gewürzbutter € 39,50

A-C-G-L-O

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 37,50

A-C-G-O

Vegetarisch

Cremiges Morchel-Erbsen-Risotto
mit zweierlei Spargel und Liebstöckel € 23,50

G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50

A-C-E-G-O

Mandel-Schokoladen-Riegel
mit Erdbeere und Dulce de Leche Eis € 14,50

A-C-E-G-O

Pistazienmousse mit weißer Schokolade
und Rhabarber-Sorbet € 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