

VORSPEISEN UND SUPPEN

Karamellierter Ziegenkäse
gegrillte Avocado, Rote Beete, Wassermelone
und Limonen Thymian Dressing € 19,50

A-B-C-D-E-F-G-M-N-O

Sülze und gebackenes Backerl vom Tiroler Almochsen
mit mariniertem Rettich, Buchenpilzen
Kürbiscreme und Kernöl-Vinaigrette € 22,50

A-C-G-M-O

Getrüffelte Rahmpolenta mit gerösteten Steinpilzen
Banyuls Jus, weißem Trüffelschaum,
und frisch gehobeltem Sommertrüffel € 24,50

G-L-O

Tafelspitz Consommé mit Gemüse
und Frittaten € 10,50

A-C-G-L

Kürbis-Ingwer Schaumsuppe
mit Beef Tatar Cone € 12,50

A-C-G-L-O

HAUPTGANG

Gegrilltes Zanderfilet
auf cremigem Steinpilzrisotto,
Gemüse und Champagnerschaum € 34,50 | € 39,50

A-D-G-L-O

Gebratenes Steinbutt Filet "Wildfang"
mit Artischocken-Tomaten Gemüse
Rosmarin Kartoffel und Safranschaum € 38,50 | € 44,50

D-G-L-O

Kurz gebratene Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
mit Topfenspätzle und Gemüse € 39,50

A-C-G-L-O

Gegrillte Bio-Maishendlbrust
in fruchtiger Curry-Kokos Sauce, Röstzwiebel
gebackener Banane und Basmati Reis € 34,50

A-C-G-L-O

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 34,50

A-C-G-O

Vegetarisch

Gefüllte Süßkartoffel
mit Bulgur, Kichererbsen, Feta Käse
und getrockneten Tomaten € 21,50

A-C-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50

A-C-E-G-O

Variation von der Valrhona Schokolade
mit frischen Beeren € 14,50

A-C-E-G-O

Topfen-Marillen Törtchen
mit Baiser und Lavendel Eis € 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 | € 5,50

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