

VORSPEISEN UND SUPPEN

Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland
Erbsencreme, Rotkrautsalat, gerösteten Brioche
süß saurem Fenchel und Mandarine

€ 22,50

G-H-L-M-O

Salat „Nicoise“
bunte Blattsalate mit frischem Thunfisch,
Wachtelei, Kartoffeln und grünen Bohnen

€ 23,50

C-D-G-L-M-O

Kleines Gamsragout aus eigener Jagd
mit Topfen Servietten Knödel
und Kohlsprossen

€ 19,50

A-C-G-L-O

Kräftige Tafelspitz Consommé
mit Kaspressknödel

€ 10,50

A-C-G-L-O

Schaumsuppe vom „Parmigiano Reggiano“
mit Serrano Schinken-Grissini

€ 13,50

A-G-L-O

HAUPTGANG

Gegrilltes Bio Lachsforellen Filet
auf cremigen Gemüserahmlinsen
und Champagnerschaum

€ 32,50 | € 36,50

A-D-G-H-L-M-O

Gebratenes Heilbutt Filet
mit Kürbis Risotto, Gemüse
und Karotten Ingwer Schaum

€ 34,50 | € 39,50

D-G-L-O

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn
in fruchtiger Currysauce, gebackener Banane
und Duftreis

€ 34,50

A-C-G-L-O

Geschmorter Tafelspitz vom Tiroler Milchkalb
mit hausgemachten Pappardelle, Wurzelgemüse
und Krenschäum

€ 36,50

A-C-G-L-M-O

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

€ 35,50

A-C-G-O

Vegetarisch

Asiatische Udon Nudel mit Shiitake Pilzen,
Wok Gemüse, Kimchi Sesam und Honig Soja Sauce

€ 23,50

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

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“

€ 21,50

A-C-E-G-O

Komposition von Piemonteser Haselnüssen
Himbeere, Vanille und Schokolade

€ 14,50

A-C-E-G-O

Duett aus Edelkastanie und Sauerkirsche
Karamell, Tonkabohne und Kakao

€ 14,50

A-C-E-G-O

Französischer Rohmilchkäse
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys

€ 21,50

G-M-O