

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland  
Erbosencreme, 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 Krenschau

€ 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“

*A-C-E-G-O*

€ 21,50

Komposition von Piemonteser Haselnüssen  
Himbeere, Vanille und Schokolade

*A-C-E-G-O*

€ 14,50

Duett aus Edelkastanie und Sauerkirsche  
Karamell, Tonkabohne und Kakao

*A-C-E-G-O*

€ 14,50

Französischer Rohmilchkäse  
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys

*G-M-O*

€ 21,50