



PARCOURS GOURMAND

GIARDINO VEGANO

HUMMUS DI CECI CON CHIPS DI CAVOLO PIUMA,
ARANCE ALLA FIAMMA E BOMBAY MIX
KICHERERBSEN-HUMMUS MIT FEDERKOHLCHIPS
FLAMMENORANGEN UND BOMBAY-MIX

AGRA

CREMA DI ZUCCA "VIOLINA" ALLE SPEZIE INDIANE
E CROSTINI INTEGRALI
KÜRBISCREME "BUTTERNUT" MIT INDISCHEN GEWÜRZEN UND VOLLKORNCROUTONS

MAGELLANO

FRITTELLE DI BACCALÀ CON SALSA YOGURT AL "PIRI PIRI"
E PEPERONI CONFIT
KABELJAU-KRAPFEN MIT PIRI-PIRI-JOGHURT-SAUCE
UND KONFITIERTE PAPRIKA

MAGNUS

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON FONDUTA AL "CASTELMAGNO"
PERE E NOCI DI PECAN TOSTATE
HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT CASTELMAGNO-FONDUE
BIRNEN UND GERÖSTETE PEKANNÜSSE

INTENSO

GUANCETTE DI VITELLO BRASATE AL VINO ROSSO
CON POLENTA ROSOLATA AL BURRO E PERLE DI ZUCCA
IN ROTWEIN GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
MIT GEBRATENE POLENTA UND KÜRBISPERLEN

SCRIGNO

MERINGATA ALLA CASTAGNE CON MOUSSE AL CIOCCOLATO "EDELBITTER"
GEL AL RABBARO E LAMPONI
KASTANIEN-MERINGATA MIT SCHOKOLADENMOUSSE
UND RHABARBER-HIMBEER-GEL

105.-

*LA SCELTA DEL MENU VALE PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
DIE WAHL DES MENÜS GILT FÜR ALLE GÄSTE DES TISCHES*

ANTIPASTI

- AGRA** ✨ **17.-**
CREMA DI ZUCCA “VIOLINA” ALLE SPEZIE INDIANE
E CROSTINI INTEGRALI
KÜRBISCREME “BUTTERNUT” MIT INDISCHEN GEWÜRZEN UND VOLLKORNCROUTONS
- GIARDINO VEGANO** 🌱🌿 **21.-**
HUMMUS DI CECI CON CHIPS DI CAVOLO PIUMA,
ARANCE ALLA FIAMMA E BOMBAY MIX
KICHERERBSEN-HUMMUS MIT FEDERKOHLCCHIPS
FLAMMENORANGEN UND BOMBAY-MIX
- SOTTOBOSCO** 🍷 **29.-**
SCALOPPA DI FEGATO D’ANATRA SPADELLATA, FOCACCIA AL CARBONE
E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA CAMELLATE
GEBRATENE ENTENLEBER, SCHWARZE-FOCACCIA
UND KAMELLISIERTE ROTE ZWIEBELN AUS TROPEA
- MAGELLANO** **27.-**
FRITTELLE DI BACCALÀ CON SALSA YOGURT AL “PIRI PIRI”
E PEPERONI CONFIT
KABELJAU-KRAPFEN MIT PIRI-PIRI-JOGHURT-SAUCE
UND KONFITIERTE PAPRIKA

VEGAN 🌱

VEGETARIAN ✨

NO LACTOSE 🍷

NO GLUTEN 🌿

PASTE & RISOTTI

- MIRTO** ✿ 🌿 **34.-**
RISOTTO MANTECATO AL TALEGGIO DOP, MIRTILLI DI MONTAGNA
E NOCCIOLE TOSTATE
RISOTTO MIT TALEGGIO-KÄSE, BERGHEIDELBEEREN
UND GERÖSTETEN HASELNÜSSE
- MAREA** 🌿 **41.-**
RISOTTO MANTECATO ALLA BISQUE DI SCAMPI
CON CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI "MAZARA"
RISOTTO MIT SCAMPI-BISQUE UND ROTE "MAZARA"
GARNELEN-CARPACCIO
- BOLETUS** **25/35.-**
PAPPARDELLE "FESTONATE" FATTE IN CASA CON SALSA AI PORCINI
E SPUMA ALL'AGLIO
HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE "FESTONATE" MIT STEINPILZSAUCE
UND KNOBLAUCHMOUSSE
- MAGNUS** ✿ **24/34.-**
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON FONDUTA AL "CASTELMAGNO"
PERE E NOCI DI PECAN TOSTATE
HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT CASTELMAGNO-FONDUE
BIRNEN UND GERÖSTETE PEKANNÜSSE






VEGAN 🌿

VEGETARIAN ✿

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿

SUITES

- SILVESTER** **48.-**
CONTROFILETTO DI CAPRIOLO CON LA SUA CORNICE AUTUNNALE
REHENTRECÔTE MIT SEINE HERBST-BEILAGEN
- PORK BELLY**  **41.-**
PANCETTA DI MAIALE CROCCANTE “20 ORE” CON JUS AL CALVADOS
PATATE NOVELLE “TRIPLA COTTURA” E VERDURE DI STAGIONE
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH “20 STUNDEN“, CALVADOS-JUS, KARTOFFELN
“TRIPLA COTTURA“ UND SAISONGEMÜSE 
- AURATA**   **45.-**
FILETTO DI ORATA ALLA PIASTRA CON CHIPS DI ZUCCHINE
E GUAZZETTO DI CECI ALLA MEDITERRANEA
GEGRILLTE DORADENFILET MIT ZUCCHINI-CHIPS
UND MEDITERRANISCHER KICHERERBSEN GUAZZETTO
- INTENSO**  **51.-**
GUANCETTE DI VITELLO BRASATE AL VINO ROSSO
CON POLENTA ROSOLATA AL BURRO E PERLE DI ZUCCA
IN ROTWEIN GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
MIT GEBRATENE POLENTA UND KÜRBISPERLEN

VEGAN 

VEGETARIAN 

NO LACTOSE 

NO GLUTEN 

DESSERT

- PALMER** ✱ **16.-**
BROWNIE AL CARMELLO SALATO
CON GELATO ALLA PANNA ED AMARENE
SCHOKOBROWNIE MIT SALZKARAMELL UND SAHNE-AMARENA-EIS
- SCRIGNO** ✱ **17.-**
MERINGATA ALLA CASTAGNE CON MOUSSE AL CIOCCOLATO "EDELBITTER"
GEL AL RABBARO E LAMPONI
KASTANIEN-MERINGATA MIT SCHOKOLADENMOUSSE
UND RHABARBER-HIMBEER-GEL
- AUTUMNA** ✱ **14.-**
PANNA COTTA ALL'INFUSIONE DI "CORN FLAKES"
CON COMPOSTA DI MELE E CROCCANTE ALLA SPELTA
CORNFLAKES-PANNA COTTA MIT APFELKOMPOTT UND DINKEL-CRUMBLE
- CASEUS** ✱✱ **18.-**
SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI E MIELE AI MILLEFIORI RONCHESI
SCHWEIZER KÄSETELLER MIT MILLEFIORI-HONIG AUS RONCO

VEGAN 

VEGETARIAN ✱

NO LACTOSE 

NO GLUTEN 