

Aperitif

Buntes Gemüse und Salate
mit hausgemachten Dressings vom Buffet

-

Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Speckknödel
und Schnittlauch aus unserem Garten (1|3|6|7|9|12)

-

Schweinefilet
in Sauce von grünem Pfeffer und Cognac
an gedünstetem Reis und ZucchiniGemüse (7|9|10|12)

Oder

Pochiertes Lachsfilet in Kurkumasauce
auf Mangoldgemüse und Salzkartoffeln (4|9|12)

Oder unser vegetarisches Gericht

Artischocken-Brietörtchen
auf Tomatencarpaccio (1|3|7|9|12)

-

Kürbiskernkrokantparfait
mit gepfefferten Erdbeeren und Safranzabaione (3|7|8|12)

Aperitivo

Al buffet trovate verdure miste,
insalate di stagione e dressing fatti in casa

-

Consommè di manzo con canederlo allo speck
altoatesino
e erba cipollina del nostro giardino (1|3|6|7|9|12)

-

Filetto di maiale in salsa al pepe verde e Cognac
accompagnato da riso al vapore e zucchine (7|9|10|12)

Oppure

Filetto di salmone poché in salsa di curcuma
adagiato su bietole e patate lesse (4|9|12)

Oppure il nostro piatto vegetariano

Tortino di carciofi e brie
su carpaccio di pomodoro (1|3|7|9|12)

-

Parfait di croccante di semi di zucca
con fragole pepate e zabaione allo zafferano (3|7|8|12)

03.08.2026