

Kalte Vorspeisen-Antipasti

Leicht geräucherter Thunfisch mit Avocado, Colatura und Frisée

Tonno affumicato con avocado, colatura e frisée

€uro 18,00

Klassisches Rindstatar mit gesalzener Butter und getoastetem Baguette

Tartara di manzo con burro salato e baguette croccante

€uro 25,00

Feinste Südtiroler Specksorten mit Krenmousse, süß-saurem Gemüse und Vinschgerle

Speck ed affumicati tradizionali dell'Alto Adige con verdure in agrodolce e pane "Vinschgerle"

€uro 15,00

Wildkräutersalat mit roter Bete, Ricotta und Frenchdressing

Insalata di erbette selvatiche con barbabietola, ricotta e french dressing

€uro 16,00

Suppen-Minestre

Rinderkraftbrühe mit Milzschnitten und Wurzelgemüse

Consommé di manzo con crostini di milza e radice di verdura

€uro 12,00

Kürbiscremesuppe mit gebratenen Garnelen und Croûtons

Vellutata di zucca con gamberetti e croûtons

€ 12,00

Gedeck und Brot – Pane e coperto €uro 3,00

Die Preise enthalten Steuern und Service – I prezzi comprendono tasse e servizio

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet – All'occorrenza vengono usati prodotti surgelati

Sollten Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung mit. Wir erteilen Ihnen gerne genaue Auskünfte.

Se certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, Vi chiediamo di comunicarcelo al momento dell'ordinazione. Saremo lieti di fornire ulteriori informazioni.

Warme Vorspeisen- Primi piatti

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Almkäse und brauner Butter

“Schlutzer” fatti in casa con formaggio di malga e burro fuso

€uro 14,00

Kartoffelnocken auf Spinatcreme und frischen schwarzen Trüffel

Gnocchi di patate su crema di spinaci con tartufo nero fresco

€uro 20,00

Risotto “Carnaroli” mit Radicchio, Ziegenfrischkäse und Gartenkresse

Risotto Carnaroli con radicchio, formaggio fresco di capra e crescione

€uro 18,00

Ravioli mit “Ricotta Pugliese” gefüllt, Artischocken und Trüffelfond

Ravioli ripieni con ricotta pugliese, carciofi e fondo di tartufo

€uro 18,00

Fischgericht - Piatto di pesce

Seezunge auf geschmortem Fenchel, Pioppini und Chorizoschaum

Sogliola su finocchio brasato, pioppini ed espuma di chorizo

€uro 30,00

Kabeljau auf Berglinsen, Sprossenkohl und Krenschäum

Stoccafisso su lenticchie alpine, cavolini di Bruxelles e schiuma di rafano

€uro 28,00

Gedeck und Brot – Pane e coperto €uro 3,00

Die Preise enthalten Steuern und Service – I prezzi comprendono tasse e servizio

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet – All’occorrenza vengono usati prodotti surgelati

Sollten Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung mit. Wir erteilen Ihnen gerne genaue Auskünfte.

Se certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, Vi chiediamo di comunicarcelo al momento dell’ordinazione. Saremo lieti di fornire ulteriori informazioni.

Vegetarisches Gericht-Piatto vegetariano

Schwarzpolenta-Käseknödel mit Taleggio gefüllt auf eingelegtem Kürbis und Kernölespuma

Canederli di grano saraceno ripieni di taleggio su zucca in agro e spuma di olio di zucca

€uro 16,00

Fleischgerichte-Piatti di carne

Rindsfilet vom Holzkohlegrill auf Sellerie, Quinoa und Baroloessigjus

Filetto di manzo alle brace su sedano, quinoa e jus d'aceto di barolo

€uro 32,00

Royal Taube auf Topinambur, Rosenkohl und Portweinjus

Piccione Royal su Topinambur, cavolini di Bruxelles e salsina al Porto

€uro 30,00

Einheimisches Milchkalb auf Grünkohl, Buchweizen und schwarzem Trüffel

Vitello da latte nostrano su cavolo verde, grano saraceno e tartufo nero

€uro 32,00

Gemischt Gekochtes mit Bouillonkartoffeln und Salsa verde

Bollito misto con patate bouillon e salsa verde

€uro 28,00

Auf Wunsch servieren wir das Gericht auch auf 2 Tellern und berechnen dafür 70% des angegebenen Preises pro Person.

Su richiesta serviamo le nostre pietanze su due piatti, calcolando il 70% del prezzo indicato a persona.

Gedeck und Brot – Pane e coperto €uro 3,00

Die Preise enthalten Steuern und Service – I prezzi comprendono tasse e servizio

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet – All'occorrenza vengono usati prodotti surgelati

Sollten Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung mit. Wir erteilen Ihnen gerne genaue Auskünfte.

Se certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, Vi chiediamo di comunicarcelo al momento dell'ordinazione. Saremo lieti di fornire ulteriori informazioni.



*****S

H O T E L
E L E P H A N T

Dessert

Käse - Formaggi

*Auswahl heimischer Käsesorten
mit hausgemachtem Chutneys*

*Scelta di formaggi nostrani
con chutney's fatti in casa
Euro 16,00*

Desserts

*Apfelstrudel im Mürbteig gebacken
mit Vanilleeis*

*Strudel di mele
con gelato alla vaniglia
Euro 6,00*

*Sachertorte des Hauses
mit Schlagrahm*

*Torta Sacher fatta in casa
con panna montata
Euro 6,00*

*Honigmousse mit Mandarinen
und Joghurteis*

*Mousse al miele con mandarini
e gelato allo yogurt
Euro 11,00*

*Zweierlei von der Vanille
mit eingelegten Quitten und Amaretto*

*Duetto di vaniglia
con melacotogna sciroppata e amaretto
Euro 11,00*

*Sollten Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung mit. Wir erteilen Ihnen gerne genaue Auskünfte.
Se certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, Vi chiediamo di comunicarcelo al momento dell'ordinazione. Saremo lieti di fornire ulteriori informazioni.*