



Starters – Vorspeisen – Hors d'œuvre

Organic trout tartare with carrot sauce and broccoli

Bio-Forellentartar mit Karottensauce und Brokkoli

Tartare de truite bio sauce carotte et brocolis

13

Salted beef, cream of potatoes, sweet mustard, pear chips

Surfleisch, Kartoffelcreme und süßer Senf, Birnenchips

Viandre salée, crème de pommes de terre, moutarde douce, chips de poire

12

Beef tartare with toasted bread

Rindstatare mit Toastbrot

Tartare de bœuf avec pain grille

14

Strudel of artichokes, coppa and Puzzone di Moena cheese with saffron fondue

Strudel mit Artischocken, Coppa und Puzzone di Moena Käse mit Safranfondue

Strudel aux artichauts, coppa et Puzzone di Moena fromage avec fondue au safran

10

Cold cuts and cheese assortment

Gemischter Aufschnitt vom Wild und Käse

Assiette de charcuterie et fromage

15



First courses – Erster Gang – Entreés

Spinach dumplings with butter and crispy speck
Spinatnocken mit Butter und knuspriger Speck
Gnocchis d'épinards avec beurre et speck croustillant

11

Orzotto with radicchio and sausage
Orzotto mit Radicchio und Wurst
Orzotto avec radicchio et saucisse

12

Potatoes dumplings with gorgonzola sauce and fried leek
Kartoffelnocken mit Gorgonzola Soße und gebratenem Lauch
Gnocchis aux pommes de terre avec gorgonzola sauce et poireau frit

12

“Il Cappelli” Spaghetti in carbonara style with salted beef
“Il Cappelli” Spaghettoni nach Carbonara Art mit Pöckelfleisch
“Il Cappelli” Spaghettoni à la carbonara avec viande salée

12

Risotto with peanuts, rosemary and lard
Risotto mit Erdnüssen, Rosmarin und Schmalz
Risotto avec arachides, romarin et saindoux

12



Meat - Fleisch - Viandre

Veal cheek cooked in Teroldego wine sauce with polenta
Geschmorte Kalbswange mit Teroldego Weinsoße und Polenta
Joue de bœuf au Teroldego vin et polenta

18

Trout fillet with pumpkin cream, mashed potatoes and chickpeas
Forellenfilet mit Kürbiscreme, Kartoffel und Kichererbsen-püree
Filet de truite avec crème de potiron, purée de pommes de terre et pois chiches

18

Guinea fowl in flavoured crust with cheese fondue
Perlhuhnbrust in aromatisierten Kruste mit Käsesoße
Pintade en croûte aromatisé avec fromage sauce

20

*Deer selection with polenta
* Variation vom Hirsch mit Polenta
* Selection de cerf avec polenta

22

Browned salted beef with stewed beans
Angebratenes Surfleisch mit geschmorten Bohnen
Viandre salée avec haricots

13

Deer fillet dressed with honey, nuts and side dish
Hirschfilet mit Honig, Nüssen und Beilage
Filet de cerf au miel, noix et garniture

26



Grilled dishes – Vom Grill– Sur le grill

Grilled pork fillet with celeriac cream, apple and side dish
Schweinfilet vom Grill mit Knollensellerie, Äpfel und Beilage
Filet de porc grillé avec crème de céleri-rave, pommes et garniture

17

Lamb cutlets with grilled onions
Lammkotelett mit gegrillten Zwiebeln
Cotelettes d'agneau avec petits oignons

25

Sliced fillet of beef with sweet&sour peppers and almonds
Tagliata vom Rinderfilet mit süß-sauer Paprika und Mandeln
Filet de bœuf coupée avec poivrons à l'aigre-doux et amandes

26

Fillet of beef dressed with onions mustard, raisins, rosemary and side dish
Saftiges Filetsteak vom Grill mit Zwiebel Kompott, Rosinen, Rosmarin und Beilage
Filet de boeuf avec moutardede oignons, raisins, romarin et garniture

27

Calf's liver with side dish
Kalbsleber mit Beilage
Foie de veau avec garniture

17

Chicken breast with side dish
Hühnerbrust mit Beilage
Blanc de poulet avec garniture

15

Grilled vegetables
Gemischtes Gemüse vom Grill
Légumes grillés

9

*These products might be frozen

*In Notwendigkeit Fall kann Fröste sein

*En cas de nécessité ces produits peuvent être congelés