



Starters – Vorspeisen – Hors d'œuvre

Organic trout tartare with kataifi paste, carrot sauce and broccoli
Bio-Forellentartar mit Kataifi-paste Karottensoße und Brokkoli
Tartare de truite bio sauce avec pâte de kataifi carotte et brocolis

Salted beef, cream of potatoes, sweet mustard, crunchy apple
Surfleisch, Kartoffelcreme und süßer Senf, knuspriger Apfel

Viandre salée, crème de pommes de terre, moutarde douce, pomme croquante

Beef tartare with toasted bread
Rindstatare mit Toastbrot
Tartare de bœuf avec pain grille

120gr

180gr

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

Cold cuts and cheese assortment
Gemischter Aufschnitt vom Wild und Käse
Assiette de charcuterie et fromage

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

Orzotto with basil and cherry tomatoes
Orzotto mit Basilikum und Kirschtomaten
Orzotto avec au basilic et tomates cerises

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

“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

Lemon risotto with smoked pork julienne
Risotto mit geräucherter Schweinefleisch-Julienne
Risotto au citron avec julienne de porc fumé



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

Trout fillet on broccoli cream, cherry tomatoes and mashed potatoes
Forellenfilet auf Brokkolicreme, sautierten Cherrytomaten und Kartoffelpüree
Filet de truite sur crème de brocolis, tomates cerises sautées et purée de pommes de terre

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

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

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

Deer fillet dressed with red currant and side dish
Hirschfilet mit Rote Johannisbeere und Beilage
Filet de cerf au groseille et garniture

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

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

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

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

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

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

Grilled vegetables
Gemischtes Gemüse vom Grill
Légumes grillés