

Herbst³Zeit

Menu *of the* Week



aromatische
KÜRBISCREMESUPPE
mit Sahnehaube und Kernöl

CREMA DI ZUCCA
aromatizzata con cuffia di panna e olio di semi di zucca

11,00€

cremiger
BLAUKRAUT-GERSTERISOTTO
mit Ragout von der heimischen Gams und Apfelbeeren

ORZOTTO AL CAVOLO CAPPuccio ROSSO
con ragù di camoscio locale e bacche di Aronia

18,00€

ZWETSCHGENKNÖDEL
im Zimtzuckermantel auf Apfelmousse

CANEDERLI ALLE PRUGNE
in manto di zucchero alla cannella sopra mousse di mela

11,50€

|

Enjoy, your meal!

