

Mercato Weihnachten 2017

Antipasti di Natale

Vitello Tonnato Zitrus, San Daniele Bratapfel Zwiebelconfit, Entenbrust Carpaccio Marroni, Tatar vom Fjordlachs Avocado, mediterran gefüllte Artischocken, Tintenfisch marinato, Carpaccio vom Black Angus Filetto Parmigiano Späne Trüffel Salsa etc.



Mandarin Sorbet

Mandarine, Granatapfel, frische Minze

Vanille - Kürbis Süppchen

Kastanienbrösel, gebratene Jakobsmuschel

Steinpilz Risotto

Babyspinat, Ziegenfrischkäse

Hauptspeise

Die Hauptspeisen werden abends im Restaurant auf ihrer persönlichen Menükarte aufgelistet und können vor Ort von den Gästen individuell ausgewählt werden.

Weihnachts Bachsaibling

Im Pergament mit Sternanisschaum, Pastinaken, Safran Püree

Kalbsbäckchen aus dem Ofen

In Portwein geschmort, Blaukraut, karamellisierte Marronen, Semmelknödel

Barbarie Entenbrust

Apfelrotkraut, Mohnschupfnudel, Orangen;- Rosmarinjus

Wildhasenrücken Saltimbocca

Hausgemachte Kürbis Ravioli, frische Salbei Butter

Hirsch Medaillons

Gefüllte Williamsbirne, Nussspätzle, Preiselbeerjus

Black Angus Mignon

Kaiserschoten, getrüffeltes Kartoffel-Püree, Morcheljus



Weihnachtliche Dolci / Desserts

Amaretto Tiramisu, Tonka Crème Brûlée, Südtiroler Apfelzimtstrudel, Lebkuchen Duetto, Gewürz Panna Cotta, Schokoladen Soufflé, Toroncino Eis, Weinachtsbrownie, Vanilla Profiteroles, zweierlei Mousse au Chocolat, Gebäck etc.