

WINE-SNACKS

Südtiroler Speck | Kaminwurze | Lardo | Almkäse (12 Monate gereift) | Senfkörnercreme
Speck dell'Alto Adige | salamino | Lardo | formaggio di malga (12mesi) | crema di semi di senape {16,00 €}

Culatello | Artischocke | Parmesan DOP | Salame Felino
Culatello | carciofi | Parmigiano DOP | Salame Felino {17,00 €}

Sardellen vom kantabrischen Meer (6 Stück) | Butter | Röstbrot
Filetti di acciughe del Cantabrico (6 pezzi) | burro | pane arrostito {12,00 €}

Käseerlebnis | Chutneys
I nostri formaggi | chutneys {16,00 €}

STARTERS

VitisSalat | Gurke | Radieschen | Joghurt | Pinienkerne | Chimichurri
Insalata Vitis | cetrioli | yoghurt | pinoli | Chimichurri {14,00 €}

Lachs in Tempura | Fenchelsalat | Grapefruit | Curry Mayonnaise
Tempura di salmone | insalata di finocchi | pompelmo | maionese al curry {17,00 €}

BeefTatar | Filet vom Jungbullen | gesalzene Butter | Bürli
Tartara di manzo | filetto di manzo | burro salato | pane "Bürli" {19,50 €}

SOUP

Brennessel Cremesuppe | Champignon | Speck Crunch
Crema di ortiche | champignon | crunch di Speck {9,50 €}

PASTA & RISOTTO

Kartoffel Gnocchi | Bärlauch Pesto | geräucherter Ricotta
Gnocchi di patate | pesto all'aglio orsino | ricotta affumicata {15,00 €}

Risotto | grüner Spargel | gebeizter Saibling | Bachkresse
Risotto | asparagi verdi | salmerino marinato | crescione {16,00 €}

FISH & MEAT

Thunfisch Steak | Sesam Kruste | Zuckerschoten | Basmati Espuma
Steak di tonno | crosta di sesamo | taccole | espuma di riso Basmati {28,00 €}

Filet Steak vom Rind | geschmorte Sellerieknolle | „Zigori“ | Sauce Hollandaise
Filetto di manzo | sedano rapa brasata | tarassaco | salsa olandese {31,00 €}

Karree vom Duroc Schwein | Kartoffel Püree | Puntarelle
Lombata di maialino Duroc | purea di patate | puntarelle {27,00 €}

DESSERT

Schokoladen-Nuss Brownie | Erdbeere | Vanille Eis
Brownie al cioccolato e noci | fragole | gelato alla vaniglia {9,50 €}

Passionsfrucht Crème Brûlée | Kokosnuss Sorbet
Crème Brûlée alla frutta della passione | sorbetto al cocco {9,50 €}

VitisSorbet | Champagner Espuma
VitisSorbet | Espuma di Champagner {8,50 €}

 Vegetarian  Glutenfree  Lactose free

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal, das Ihnen bei der Auswahl Ihrer Speisen behilflich ist.
Per la scelta dei Suoi piatti, La invitiamo a chiedere consigli al nostro personale.