

Il menù di martedì

Il pane

Panino alla segale ed ai semi di lino con burro salato



Le insalate, le verdure e i piccoli antipasti

Insalate, verdure con vinaigrette ed antipasti freddi dal buffet



Il tè, il succo e la zuppa

Crema al rosmarino e parmigiano con pane venostano

oppure

Drink vitaminico di carota, sedano e pera



Il primo

Soufflé ripieno di formaggio di montagna della Val Venosta su una crema all'aglio orsino e funghi saltati

oppure

Cannelloni alla barbabietola

ripieni di ricotta di bufala e zucca



Il secondo

Steak di tofu fritto su verdura e lenticchie al curry

oppure

Filetto di coda di rospo su risotto agli spinaci e asparagi

oppure

Cappello del prete di vitello con jus alle erbe su canederlo al tovaigiolo, sedano e broccoli



Il dolce

Canederli alla ricotta e crema di nocciole con gelato al marzapane e coulis di fragole

oppure

Tarte ai lamponi e meringa su lassi di mango

oppure

Per il gelato Vi preghiamo di servirsi al buffet

Il formaggio dal buffet

Assortimento di formaggi locali, italiani e francesi con mostarde per buongustai



É possibile scegliere tutti piatti e scambiare di portata in portata i piatti stessi e chiedere delle porzioni più grandi!

Piatti vegetariani



Prodotti tipici dell'Alto Adige



Riesling Val Venosta 2015

Unterortl

Juval, Martin Aurich

L'azienda Unterortl, di proprietà di Reinhold Messner, ma interamente affidata ai produttori, la famiglia dell'enologo Martin Aurich, è situata sulla collina Juval sotto l'omonimo castello. Il particolare microclima e la composizione morfologica danno origine a vini ricchi, di classe dove il Riesling è l'attore principale: ostenta un colore oro tenue, svela lentamente originali accenti fruttati di albicocche, pesche, lavanda, finocchietto, mimosa e cedro candito su un perfetto sfondo minerale. Al gusto è nervoso e sapido, di struttura e calore, con lunga rispondenza gusto-olfattiva.

Euro 35,00

Blauburgunder Riserva 2015

Trattmann

Kellerei Girlan

Sui soleggiati pendii di Mazzon sopra Egna ad un'altitudine di 400 m s.l.m. con esposizione a sud-ovest, la famiglia Holzkencht cura la vigna del maso „Trattmann“. Il terreno argilloso e calcareo si presta in modo ideale al vitigno Pinot Nero conferendogli una morbidezza vellutata ed una struttura elegante. Color rosso rubino con lievi sfumature granate, profumi intensi e complessi con sentori di frutta matura, ciliegia a marasca. Gusto morbido delicato, vinoso e tannini fruttati, di buona struttura e persistenza. Ottimo vino da pasto, particolarmente adatto agli arrostiti, cacciagione ed ai formaggi piccanti.

Euro 57,00

Per accompagnare i dolci:

Kerner Passito

Nectaris

Cantina Sociale Valle Isarco

Qualità senza compromessi. Con questo motto i 130 soci della cantina di Chiusa realizzano ogni anno i loro grandi vini, quasi esclusivamente bianchi. Al resto ci pensano le condizioni climatiche ideali offerte dalla Valle Isarco, un terroir eccellente che la Cantina Produttori riesce a interpretare in tutte le sue sfaccettature. Il Nectaris, un vino passito ottenuto dal vitigno Kerner, è un finissimo esempio di equilibrio e delicatezza, esprime un complesso aromatico fatto di miele, albicocche sciropate, fiori di camomilla, su un sottile sottofondo minerale. In bocca è delizioso. Dolce, intensamente sapido con finale interminabile.

1 bicchiere euro 9,50

Informazioni

I nostri sommeliers Helmut Stieger e Alex Panin come i proprietari Lorella Longhitano e Joachim Nischler sono a Vostra disposizione per la scelta e consigli dei vini!

Piccola scelta di vini al bicchiere

Pinot Bianco 2018

Alto Adige, Cornaiano - Berg | Tenuta Colterenzio

1 Flasche bottiglia bottle	€ 32,00
1/2 lt	€ 23,00
1/4 lt	€ 11,50
1 Glas bicchiere glass	€ 5,60

Sauvignon 2018

Alto Adige, Settequerce – Cosmas | Tenuta Kornell

1 Flasche bottiglia bottle	€ 32,00
1/2 lt	€ 23,00
1/4 lt	€ 11,50
1 Glas bicchiere glass	€ 5,60

Riesling 2017

Alto Adige, Naturno – Falkenstein | Franz Pratzner

1 Flasche / bottiglia / bottle	€ 37,00
1/2 lt	€ 26,50
1/4 lt	€ 13,25
1 Glas / bicchiere / glass	€ 6,30

Lugana 2019

Lombardia, Sirmione – Oro blu | Azienda Malavasi

1 Flasche bottiglia bottle	€ 25,00
1/2 lt	€ 18,00
1/4 lt	€ 9,00
1 Glas bicchiere glass	€ 4,60

Pinot Grigio 2018

Friuli, Tauriano di Spilimbergo | Azienda Borgo Magredo

1 Flasche bottiglia bottle	€ 25,00
1/2 lt	€ 18,00
1/4 lt	€ 9,00
1 Glas bicchiere glass	€ 4,60

Menu a tema

Lunedì: Pasta

Mercoledì: Serata tirolese

Giovedì: Buffet di dolci del Lindenhof

Sabato: Buffet di antipasti del Lindenhof

Domenica: Candle-Light-Dinner

Le pietanze verranno cucinate fresche per Voi
e richiedono qualche minuto in più di attesa.