

ANTIPASTI

Burrata aus Apulien
auf Rucola und Kirschtomaten € 18,50

Prosciutto crudo
Selection Marco d'Oggiono 30 Monate gereift, Roggenkrapfen,
eingelegtes Gemüse und Büffelmilchmozzarella € 22,50

Filets von Sardellen Mar Cantabrico
Schwarzbrot und Butter € 19

Gegrillter Octopus
mit Puntarelle Salat und Sauerrahm € 21,50

Focaccia Pugliese
mit Burrata aus Apulien,
Prosciutto crudo Marco d'Oggiono und Rucola € 19,50

Focaccia Campana
mit Tomaten, Büffelmilchmozzarella und Basilikum € 19,50

SALATE UND GEMÜSE

Rote Beete
mit frischem Ziegenkäse und Nüssen € 19

Spinatblätter
scharfer Avocado mit Limette, Sellerie, Taggiasche Oliven,
Nüsse und Sonnenblumenkerne € 22

Artischocken
roh als Salat mit Minze und Parmesanraspeln € 21

Rinderfiletspitzen
gegrillt, mit Brotcroûtons, Kirschtomaten
und eingelegten Tropea Zwiebeln € 24

WARME VORSPEISEN

**Kartoffelcrème mit schwarzen Norcia Trüffeln
und Trentingrana Hippe € 20**

**Tagliolini mit frischen Tomaten, Basilikum
und Burrata aus Apulien € 18,50**

**Linguine mit Hummer,
Taggiasche Oliven und Tomaten € 26**

**Mezzi Paccheri Felicetti
mit Kohlspitzen und Brotcrumble € 19**

VOM GRILL

Entrecôte vom Rind
mit Radicchio und Parmesanraspeln € 28

Ribeye 300 g € 38

Tomahawk am Knochen á 18 € per 100g

Rinderfilet (250 g) € 32
mit Gänseleber + € 12,5

Gegrillte Wachtel mit Heuöl glaciert
Saubohnen und Chicoree €32

Gemüse
vom Grill mit Nora Olivenöl,
Büffelmilchmozzarella € 28

HAUPTGÄNGE

Stubenküken
im Ofen gegart, mit Röstkartoffeln € 29

Lammstelze vom Wipptal
geschmort mit Selleriepüree € 29,50

Rosa Alpina Burger
mit Paprikachips und Krautsalat € 28

FISCH

Frisch vom Markt
mit Kräutern einfach gegrillt ab € 32

Mediterrane Fischsuppe 32 €

Wolfsbarsch
Rezept von Norbert Kostner - Mandarin Oriental - Bangkok
Filet vom Wolfsbarsch mit grünem Curry,
buntem Gemüse und Basmatireis € 33

BEILAGEN

Röstkartoffeln € 8
Gemischter Salat klein € 7 / Gross € 10
Scharfe Broccoli mit Knoblauch und Olivenöl € 10
Gedünstetes Gemüse mit Olivenöl und Maldonsalz € 10
Gegrilltes Gemüse € 12

Fondue auf Vorbestellung

Fondue Bourguignonne, Chinoise und Käsefondue
auf Vorbestellung (mind. 2 Personen pro Fondue)
50g Rindsfilet, 50g Kalbsfilet, 100g Hühnerfleisch,
Würstchen, 9 Fonduesaucen und Kartoffeln
€ 49 pro Person

Käsefondue wird mit Brotcroûtons, Kartoffeln
und gekochtem Schinken serviert € 41 pro Person

Schwarzes Norcia Trüffel Käsefondue wird mit Brotcroûtons,
Kartoffeln und gekochtem Schinken serviert € 58 pro Person

Schokoladenfondue mit frischem Obst € 19,00 pro Person

Chef Khanna Parmashwar Lal
Maitre Vincenzo Mellone

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung
unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.
Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.