

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Im Ofen geschmorter Pulpo  
mit Peperonata, Kartoffelchips  
und Thai Basilikum Pesto € 23,50

*B-D-G-M-M-O*

Geflämmter Ziegenfrischkäse "Picandou"  
auf winterlichen Blattsalaten mit Limonen Dressing,  
kandierte Früchten und Walnüssen € 21,50

*G-H-M-O*

Gebatene Jakobsmuschel  
mit Süßkartoffelcreme, knusprigem Thai Spargel  
und Chimichurri € 26,50

*B-D-G-L-O*

Kräftige Tafelspitz Consommé  
mit Gemüse und Leberknödel € 9,50

*A-C-G-L*

Schaumsuppe von der Steckrübe  
mit kleiner Frühlingsrolle € 12,50

*A-G-L-N-O*

## HAUPTGANG

Gebratenes Skreifilet "Winterkabeljau"  
auf cremigem Spinat Risotto, Pinienkernen,  
Gemüse und Safranschaum € 34,50 | € 39,50

*D-G-L-O*

Gegrilltes Wolfsbarschfilet "Wildfang"  
auf mediterranem Fregola Sarda, Gemüse  
und Champagnerschaum € 36,50 | € 42,50

*D-G-L-O*

Klassischer Tafelspitz vom Tiroler Almochsen  
mit Cremespinat, Rösterdäpfel,  
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 36,50

*A-C-G-L-O*

Rosa gebratenes Rückensteak vom Tiroler Vollmilchkalb  
mit Kartoffelpüree, buntem Gemüse  
und Morchelrahmsauce € 43,50

*A-C-G-L-O*

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 34,50

*A-C-G-O*

*Vegetarisch*

Trüffelnudel "KCC"  
Hausgemachte Tagliolini in cremiger Trüffelsauce  
mit weißem Trüffelschaum  
und frisch gehobeltem Périgord Trüffel € 32,50

*A-G-L-O*

## DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50  
*A-C-E-G-O*

Mille Feuille  
mit Tahiti Vanille, Haselnuss  
und Vanilleeis € 14,50

*A-C-E-G-O*

Schokoladen-Kirsch-Riegel  
mit Karamell € 14,50

*A-C-E-G-O*

Französischer Rohmilchkäse  
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys € 21,50

*G-M-O*

**Gedeck** | Brot, Butter, Aufstriche, Amuse-Gueule und Friandise | € 5,50

*A - Gluten | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Nüsse | F - Soja | G - Milch | H - Schalenfrüchte | L - Sellerie | M - Senf | N - Sesam | O - Sulfite | P - Lupine | R - Weichtiere*