

VORSPEISEN UND SUPPEN

Tataki vom Label Rouge Lachs
mit Junglauch, Granatapfel, Miso-Majo,
Mango und asiatischen Aromen € 23,50

A-C-E-F-G-H-L-M-N-O

Tafelspitzsülze vom Tiroler Almochen
mit Kürbiskernvinaigrette, Krenmousse,
Bierradi und kleinem Salatbouquet € 18,50

G-M-O

Atlantik Hummer mit Noilly Prad Schaum,
geschmortem Babyfenchel und Safranrisotto € 32,50

B-D-G-L-O

Tafelspitz Consommé mit Gemüse
und Tiroler Speckknödel € 9,50

A-C-G-L

Geeiste „Gazpacho“
mit Tomaten-Basilikum-Bruschetta € 9,50

A-G-L-O

HAUPTGANG

Kurz gebratenes Thunfischsteak „Bluefin“
mit pikanten Udon Nudeln, Wokgemüse,
Mungosprossen und Crispy Chili € 32,50 | € 39,50

A-C-D-E-F-G-H-L-N-O

Gegrilltes Bio Seesaiblingsfilet
auf cremigem Steinpilzrisotto, Gemüse
und Champagnerschaum € 31,50 | € 36,50

A-D-G-O

Piccata vom Kalbsfilet mit Trüffelschaum,
feinen Bandnudeln, Gemüse
und frischem Sommertrüffel € 39,50

A-C-G-L-M-O

In Barolo geschmorte Schulter vom Tiroler Almochen
mit Kartoffel-Krenpüree, gerösteten Eierschwammerln
und Liebstockelschaum € 34,50

A-C-G-L-M-O

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

A-C-G-O

Vegetarisch

„Eierschwammerl Nudeln“
Feine Tagliatelle mit Petersilie
in cremiger Eierschwammerl-Sauce € 22,50

A-C-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50

A-C-E-G-O

Cassata mit Sauerkirschen
und gebackener Schokoladenkugel € 14,50

A-C-E-G-O

Zweierlei vom Bio Joghurt
mit Waldbeeren und Basilikummeis € 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