

VORSPEISEN UND SUPPEN

Vitello Tonnato mit kurz gegrilltem Thunfisch
gebackenen Kapernbeeren, kleinem Salat
und hausgemachten Rosmarin Focaccia € 24,50

A-C-D-G-M-O

Cremige Burrata mit Ochsenherztomaten
gegrillten Romana Salatherzen, Pinienkernen
und Serrano Schinken € 21,50

A-G-H-M-O

Dreierlei Dim Sum (Garnele, Bio-Huhn, Vegetarisch)
(Gefüllte Chinesische Teigtaschen)
mit Wakame Salat, Daikonrettich
und Ponzu-Chili Sauce € 21,50

A-G-L-M-O

Kräftige Tafelspitz Consommé
mit Gemüse und Kaspressknödel € 10,50

A-C-G-L

Schaumsuppe vom wilden Bärlauch
mit Junglauch-Tomaten-Bruschetta € 11,50

A-C-G-L-O

HAUPTGANG

Gegrilltes Lachsfilet "Label Rouge" mit Kokosschaum
pikantem Gemüsecurry, Zuckerschoten,
Sojasprossen und Duftreis € 34,50 | € 39,50

A-D-G-L-O

Gebrautes Zanderfilet mit Kräuterschaum
cremigem Bärlauch Risotto
und gegrillten Spargelspitzen € 34,50 | € 39,50

A-D-G-L-O

Rinderfilet und gebratene Gänseleber "Rossini"
mit getrüffeltem Kartoffelpüree, jungem Gemüse
Portwein Jus und frisch gehobeltem Trüffel € 58,50

A-C-G-L-O

Züricher Rahmgescnetzeltes vom Tiroler Vollmilchkalb
mit hausgemachten Kartoffelrösti
und buntem Gemüse € 39,50

A-G-M-L-O

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

A-C-G-O

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauch Schlutzkrapfen
auf cremigem Spargel-Erbsen-Ragout
und Liebstöckelschaum € 24,50

A-C-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50

A-C-E-G-O

„Bananen Split KCC“
Variation von Vanille, Karamell Bananen
und Mandel-Amaretto Sauce € 14,50

A-C-E-G-O

Gebackener Rhabarberschmarren
mit Tonkabohnen Eis und Eierlikör Sauce € 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