

TRADITION

VORSPEISEN

Schüsselsalat ^{1,7,10,12} Croutons – Tomaten – Caesar Dressing	11,0
mit Backhendl ^{1,3}	15,0
Tatar vom Bachsaibling ^{7,10,12} Kaviar – Gurke – Kresse – Kren	16,5

SUPPE

Kaspressknödelsuppe ^{1,3,7,9,12} Rinder Consommé – Kaspressknödel – Wurzelwerk	10,5
---	------

HAUPTGÄNGE

Flammkuchen »Alpenstyle« ^{1,3,7,8} Zwiebel – Tiroler Speck – Salat	16,5
Flammkuchen St. Moritz ^{1,3,7} Schmand – Almrausch Coppa – Schwarzer Trüffel	20,5
Tiroler Käsespätzle ^{1,3,7,8} Bergkäse – Röstzwiebeln – Schnittlauch	22,0
Wiener Schnitzel vom Brünighoffer Wiesenkalb ^{1,3,7,10,12} Preiselbeeren – Zitrone Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln	33,0

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten- Weizen	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fisch	5 Erdnuss	6 Soja
7 Laktose	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf	11 Sesam	12 Schwefel / Sulfite
13 Lupine	14 Weichtiere	a chininhaltig			

Züricher Geschnätzletes ^{7,9,12}	31,0
Brünighoffer Kalb – Champignon Rahm – Rösti	
Der Tirol Burger ^{1,7,8,12}	20,0
Angusrind – Tiroler Speck – Pommes Zwiebelschmelze – Bergkäse	
Mountain Club Sandwich ^{1,3,7}	22,5
Maispoularde – Spiegelei – Pommes Speck – Tomate – Parmesan	
Cordon Bleu ^{1,3,7,9,12}	33,0
Brünighoffer Kalb – Almrausch Coppa Bergkäse – Gemüse – Pommes Dauphine	

DESSERT

frischer Kaiserschmarrn ^{1,3,7,12}	15,0
Zwetschgenröster oder Apfelmus mit Vanilleeis	
Apfelstrudel ^{1,7,12}	10,5
mit Vanillesauce	
Kugel Eis	2,5
Vanille – Schokolade – Erdbeere – Kirsche – Maracuja	
Tiroler Käsebrett ^{1,7,8,}	15,0
verschiedene Käsesorten aus dem Tiroler Land Nussbrot – Beeren	

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten- Weizen	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fisch	5 Erdnuss	6 Soja
7 Laktose	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf	11 Sesam	12 Schwefel / Sulfite
13 Lupine	14 Weichtiere	a chininhaltig			

INNOVATION

VORSPEISEN

Surf & Turf Frühlings Edition ^{1,3,4,7,9,10.,12}	18,5
Kalbsbäckchen – Tempura Kabeljau – Wasabi-Mayonnaise	
Tatar vom Rinderfilet ^{3,4,7,10.,12}	18,5
Kartoffelrösti – Kaviar – Schmand	

SUPPE

getrüffelte Petersilienwurzel Suppe ^{1,7,8,12}	12,0
Schnittlauch Öl – Croutons	
Knoblauch Schaumsüppchen ^{1,2,7,8,12}	14,0
Wildgarnelen – hausgemachtes Brot	

ZWISCHENGANG

Hummer Tagliatelle ^{1,2,3,4,7,12}	17,0
Muscheln – Garnele – Lachs – Blattspinat – Cherry Tomate	
Als Hauptgang	23,0

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten- Weizen	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fisch	5 Erdnuss	6 Soja
7 Laktose	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf	11 Sesam	12 Schwefel / Sulfite
13 Lupine	14 Weichtiere	a chininhaltig			

HAUPTGÄNGE

Skrei ^{1,4,7,14}	38,0
Winter Kabeljau – Trüffel-Kartoffelpüree – Blattspinat – Tomate	
Färöer Lachsfilet aus der Salzkruste ^{1,3,4,7,12}	36,0
Wildkräuter Risotto – Parmesanschaum – Tomate	
Beef Wellington ^{1,3,7,9,12}	42,0
Röstzwiebelpüree – Speckbohnen – Pilz Duxelles	
Kalbsrollbraten ^{1,3,7,9,12}	33,0
Kräuter Semmelknödel – Sellerie – Möhren	
Rinderroulade vom Angusrind ^{7,9,10,12}	33,0
Kartoffelpüree – Bohnen – Speck	
Iberico Schweinerücken ^{1,3,7,9,10,12}	32,0
Kräutergnocchi – Tomate – Sellerie	
Parmesanknödel ^{1,3,7,9}	23,0
Parmesanschaum – Tomaten – Blattspinat – Trüffel	

DESSERT

Alpenschiefer ^{1,3,7,8,12}	12,0
Schokolade – Kirsche – Karamell	
warmer Schokoladenkuchen ^{1,3,7,8,12}	12,0
flüssiger Kern – Kirschen – Sorbet	

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten- Weizen	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fisch	5 Erdnuss	6 Soja
7 Laktose	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf	11 Sesam	12 Schwefel / Sulfite
13 Lupine	14 Weichtiere	a chininhaltig			