

GANS ODER GAR NICHT

Spuntlochs Ganslwoche von 05. bis 16.11.2024



*Settimana dell'oca di Spuntloch
dal 05 all' 16.11.2024*



Duett von der Gänseleber (Foie Gras-Tart und Crème brûlée) 20
Duetto di fegato d'oca (crostata di foie gras e crème brûlée)

Empfehlung: dazu ein Glas Vin Santo Trento DOC, Consigliato con un bicchiere di Vin Santo Trento DOC 5

Gratinerte Jakobsmuschel, Rotebeete-Ravioli, Blumenkohl Meerrettich-Espuma 19
Capasanta gratinata, ravioli di barbabietola, espuma di cavolfiore al rafano

Gänsekraftbrühe, Kräuternockelen, Wurzelgemüse 9
Brodo d'oca, gnocchi alle erbe, Verdure di radice



Ravioli mit Gänsekeulenfülle, Pastinakencreme, Schwarzkohl 18
Ravioli con ripieno di coscia d'oca, crema di pastinaca, cavolo nero

Kurkuma Kartoffelgnocchi, Bergkäse, Kürbiskrokant 17
Gnocchi di patate alla curcuma, formaggio di montagna, croccante di zucca



Bio Gans vom Rohr im eigenen Saft, Blaukraut, frittierte Erdäpfelblattler 36
Oca biologica nel suo succo, cavolo rosso, foglie di patate fritte

Oktopus „Mediterran“, Kartoffelgeröstel 27
Polpo mediterraneo, patate arrosto



Hippenröllchen mit Kastaniemoussefülle, Mangoeis 10
Rotoli dell'anca con ripieno di mousse di castagne, gelato al mango

Crème brûlée von der Tonkabohne, Waldfrüchtesorbet 10
Crème brûlée alla fava tonka, sorbetto ai frutti di bosco

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.
Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet/se necessario vengono utilizzato prodotti surgelati.