

TRADITION

VORSPEISEN

Schüsselsalat ^{1,7,10,12} Croutons ² Tomaten ² Caesar Dressing	11,0
mit Backhendl ^{1,3}	15,0
Tatar vom Bachsaibling ^{4,7,10,12} Kaviar ² Gurke – Kresse ² Kren	17,5

HAUPTGÄNGE

Flammkuchen »Alpenstyle« ^{1,3,7,8} Zwiebel ² Tiroler Speck ² Salat	16,5
Flammkuchen St. Moritz ^{1,3,7} Schmand – Almrausch Coppa – Schwarzer Trüffel	20,5
Tiroler Käsespätzle ^{1,3,7,8} Bergkäse ² Röstzwiebeln – Schnittlauch	21,5
Wiener Schnitzel vom Brünighoffer Wiesenkalb ^{1,3,7,10,12} Preiselbeeren ² Zitrone Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln	32,0
Züricher Geschnetzeltes ^{7,9,12} Brünighoffer Kalb – Champignon Rahm – Rösti	30,0

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

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

Der Tirol Burger^{1,7,8,12} 20,0

Angusrind ² Tiroler Speck – Pommes

Zwiebelschmelze – Bergkäse

Mountain Club Sandwich^{1,3,7} 22,5

Maispouarde – Spiegelei – Pommes

Speck – Tomate – Parmesan

Cordon Bleu^{1,3,7,9,12} 33,0

Brünighoffer Kalb – Almrausch Coppa

Bergkäse – Gemüse ² 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 oder Sorbet 2,5

Vanille – Schokolade – Erdbeere – Kirsche – Maracuja

Tiroler Käsebrett^{1,7,8,} 15,0

verschieden Käsesorten aus dem Tiroler Land –
Nussbrot – Beeren

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten

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^{1,3,7,9,10,12} 18,5
Kalbsbäckchen ² Tempura Garnele ² Wasabi Mayonnaise

geräucherter Kabeljau^{1,7,8,10,12} 16,5
grüner Spargel ² Miso Hollandaise ² Schnittlauchöl

SUPPE

Spargelsuppe^{1,7,8,12} 10,5
Croutons ² Vanille ² Schnittlauchöl
mit Rauchlachs^{1,4,7,8,12} 12,5

Rinderconsommé^{1,3,7,9,12} 12,0
Kaspressknödel ² Wurzelwerk

ZWISCHENGANG

Spargel Tortellini^{1,3,7,12} 16,0
Tomate – Orangennage – Wildkräuter

Gebackener Kremmener Spargel^{1,3,4,7,12} 16,0
Saiblings Kaviar ² Trüffel ² Coppa Schinken ²
Hollandaise

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten

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

Confiertes Färöer Lachsfilet^{1,4,7,12} 35,0
Spargel Risotto ² Trüffel ² Wiesenkräuter

Rinderfilet^{1,3,7,12} 150g 37,0
250g 45,0

Black Angus ² Bärlauch-Kartoffelpüree ² Frühlingsgemüse ²
Sauce Bernaise

Maishähnchenbrust^{1,7,9,12} 28,0
Frikassee-Reis ² Frühlingsgemüse ² Trüffel

Lammrücken & Ragout^{1,3,7,8,9,10,12} 37,0
Kräuter-Kartoffelpüree ² Speckbohnen ² Trüffeljus

Bärlauchrisotto^{1,3,7,9} 23,0
Frühlingsgemüse ² Pilze ² weißer Tomatenschaum

Kremmener Spargel mit neuen Kartoffeln^{3,7,12} 24,0
Hollandaise oder Nussbutter mit

kleinem Schnitzel^{1,3} 32,0

großem Schnitzel^{1,3} 38,0

Färöer Lachsfilet^{1,4} 38,0

Almrausch Coppa¹⁰ 33,0

Trüffel 1 g' 30,0

Rinderfilet vom Black Angus Rind 150g 40,0

250g 48,0

DESSERT

Topfenknödel ^{1,3,7,8,12} 12,0
Rhabarber Röster ² Erdbeeren ² Vanilleeis

Warmer Schokoladenkuchen^{1,3,7,8,12} 12,0
flüssiger Kern ² Kirschen ² Sorbet

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten

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