

TRADITION

VORSPEISEN

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

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	21,5
Wiener Schnitzel vom Brünighoffer Wiesenkalb ^{1,3,7,10,12} Preiselbeeren – 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 – 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 oder Sorbet 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

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 – Tempura Garnele² – Wasabi Mayonnaise

Salatherz^{9,12} 10,5
Petersiliendressing – Limette – grüner Pfeffer

SUPPE

Blumenkohlsüppchen^{1,7,8,12} 11,5
Croutons – Vanille – Petersilienöl

Wildconsommé^{1,3,7,9,12} 12,0
Wintertrüffel – Flädle – Wurzelwerk

ZWISCHENGANG

Hausgeräucherter Lachs^{1,2,7} 15,0
Kartoffelrösti – Schmand – Kaviar

Kalbsleber^{1,7,12} 15,0
Kartoffelpüree – Schmorzwiebel –
Apfel

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

HAUPTGÄNGE

Kabeljau von den Lofoten ^{1,4,7,12}	35,0
Kartoffelpüree – Trüffel – Blattspinat – Speckmantel	
Rinderfilet „Wellington“ ^{1,3,7,12}	37,0
Black Angus – Röstzwiebelpüree – Bohnen – Speck	
Maishähnchenbrust ^{1,7,9,12}	28,0
Frikassee-Reis – Frühlingsgemüse – Trüffel	
Schulterscherzel vom Angusrind ^{1,3,7,9,12}	32,0
Spitzpaprika-Letscho – Kartoffelpüree – Gulaschsud	
Hirschrücken & Ragout ^{1,3,7,8,9,10,12}	35,0
Pomm de Macaire – Waldpilze – Wildpreiselbeere – Birne	

Vegetarischer Hauptgang

Krautschupfnudeln ^{1,3,7,9}	25,0
Kartoffel-Schupfnudeln – Weißkraut – getrocknete Tomaten – Trüffel	

DESSERT

Topfenknödel ^{1,3,7,8,12}	12,0
Zwetschgenröster – Vanilleeis	
Warmer Schokoladenkuchen ^{1,3,7,8,12}	12,0
flüssiger Kern – Kirschen – 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 / Sulfit
13 Lupine	14 Weichtiere	a chininhaltig			