

# TRADITION

## VORSPEISEN

<b>Schüsselsalat</b> <sup>1,7,10,12</sup> Croutons – Tomaten – Caesar Dressing	11,0
mit Backhendl <sup>1,3</sup>	15,0
<b>Tatar vom Bachsaibling</b> <sup>7,10,12</sup> Kaviar – Gurke – Kresse – Kren	16,5

## SUPPE

<b>Kaspressknödelsuppe</b> <sup>1,3,7,9,12</sup> Rinder Consommé – Kaspressknödel – Wurzelwerk	10,5
---	------

## HAUPTGÄNGE

<b>Flammkuchen »Alpenstyle«</b> <sup>1,3,7,8</sup> Zwiebel – Tiroler Speck – Salat	17,5
<b>Flammkuchen St. Moritz</b> <sup>1,3,7</sup> Schmand – Almrausch Coppa – Bergkäse Schwarzer Trüffel	21,5
<b>Tiroler Käsespätzle</b> <sup>1,3,7,8</sup> Bergkäse – Röstzwiebeln – Schnittlauch	22,0
<b>Wiener Schnitzel vom Brünighoffer Wiesenkalb</b> <sup>1,3,7,10,12</sup> 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 / Sulfit
13 Lupine	14 Weichtiere	a chininhaltig			

Zürcher Geschnetzertes <sup>7,9,12</sup> 31,0  
 Brünighoffer Kalb – Champignon Rahm – Rösti

Der Tirol Burger <sup>1,7,8,12</sup> 20,0  
 Angusrind – Tiroler Speck – Pommes  
 Zwiebelschmelze – Bergkäse

Mountain Club Sandwich <sup>1,3,7</sup> 24,0  
 Maispoularde – Spiegelei – Pommes  
 Speck – Tomate – Parmesan

Cordon Bleu <sup>1,3,7,9,12</sup> 33,0  
 Brünighoffer Kalb – Almrausch Coppa  
 Bergkäse – Gemüse – Pommes Dauphine

Kremmener Spargel mit neuen Kartoffeln 24,0  
 Hollandaise oder Nussbutter

Mit

kleinem Schnitzel		33,0
großem Schnitzel		39,0
Färöer Lachsfilet		38,0
Wachholderschinken		32,0
Entrecote	200g	38,0
	400g	52,0
Cordon Bleu		34,0
Iberico Schweinerücken		33,0
Seezunge für 2 Personen		82,0

**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			

## DESSERT

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

## INNOVATION

### VORSPEISEN

<b>Surf &amp; Turf Frühlings Edition</b> <sup>1,3,4,7,9,10.,12</sup> Kalbsbäckchen – Tempura Kabeljau – Wasabimajonaise	18,5
<b>Tatar vom Rinderfilet</b> <sup>3,4,7,10.,12</sup> Kartoffelrösti – Kaviar – Schmand	18,5

## SUPPE

<b>Spargelsüppchen</b> <sup>1,7,8,12</sup> Schnittlauch Öl – Croutons	10,50
<b>Knoblauch Schaumsüppchen</b> <sup>1,2,7,8,12</sup> Wildgarnelen – hausgemachtes Brot	14,0

### 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			

## ZWISCHENGANG

<b>Hummer Tagliatelle</b> <sup>1,2,3,4,7,12</sup>	17,0
Muscheln – Garnele – Lachs – gr. Spargel – Cherry Tomate	
Als Hauptgang	23,0

## HAUPTGÄNGE

<b>Seezunge für 2 Personen</b> <sup>1,4,7,14</sup>	82,0
gebratener Spargel – Trüffel-Kartoffelpüree – Tomate	
<b>Färöer Lachsfilet aus der Salzkruste</b> <sup>1,3,4,7,12</sup>	36,0
Bärlauch Risotto – Parmesanschaum – Tomate	
<b>Entrecote von Black Angus</b> <sup>1,3,7,9,12</sup>	200g 38,0
	400g 52,0
Bärlauch-Kartoffelpüree – Frühlingsgemüse – Sauce Bernaise	
<b>Rinderroulade vom Angusrind</b> <sup>7,9,10,12</sup>	33,0
Kartoffelpüree – Bohnen – Speck	
<b>Iberico Schweinerücken</b> <sup>1,3,7,9,10,12</sup>	32,0
Kräutergnocchi – Tomate – Sellerie	
<b>Bärlauch-Spargelrisotto</b> <sup>1,3,7,9</sup>	23,0
Tomaten – Spargel – Champignons	

### 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			

## DESSERT

Erdbeer-Tiramisu <sup>1,3,7,8</sup> 12,0

Erdbeeren – Mascarpone-Mousse – Sorbet

warmer Schokoladenkuchen <sup>1,3,7,8,12</sup> 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