

PRIMI PIATTI
WARME VORSPEISEN
FIRST COURSE

Vellutata di carote e zenzero con salmerino altoatesino
marinato agli agrumi e coulis al cassis

Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit in Zitrusfrüchten
mariniertem Südtiroler Saibling und Cassis-Coulis

Creamy carrot and ginger soup with citrus marinated
South Tyrolean char and cassis coulis

€ 12.50

Risotto alla menta di montagna con insalata di fragole e
fonduta di caciotta alla calendula

Bergminz-Risotto mit Erdbeersalat und Ringelblumen-
Käse-Fondue

Mountain mint risotto with strawberry salad and marigold
cheese fondue

€ 18.00

Gnocchi di polenta al ragù d'agnello dell'Alto Adige con
crema di ricotta fatta in casa e salsa ai frutti rossi

Polenta-Gnocchi mit Südtiroler Lammragout,
hausgemachter Ricotta-Creme und Rotfruchtsauce

Polenta gnocchi with South Tyrolean lamb ragù,
homemade ricotta cream and red fruit sauce

€ 18.00

PIATTO TIPICO: Tris di canederli (rapa rossa, spinaci e
speck) su crema di formaggio del nostro maso e insalata di
cappuccio bianco

LOKALE SPEZIALITÄT: Knödeltris (rote Beete, Spinat und
Speck) auf hofeigener Käsesauce und Krautsalat

LOCAL SPECIALTY: Bread dumpling trio (beetroot, spinach
and speck) on our farm cheese cream and coleslaw

€ 15.00

.....

SECONDI PIATTI
HAUPTSPEISEN
MAIN COURSE

Tagliata di manzo biologico altoatesino con riduzione al
balsamico e scaglie del nostro formaggio stagionato

Tagliata vom Südtiroler Bio-Rind mit Balsamico-
Reduktion und hofeigenen Hartkäse-Flocken

Organic South Tyrolean beef tagliata (sliced steak) mit
balsamic reduction and our farm aged cheese flakes

€ 29.00

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con riduzione
d'arancia e jus al timo

Entenbrust gegart bei niedriger Temperatur mit
Orangenreduktion und Thymianjus

Low-temperature cooked duck breast with orange
reduction and thyme jus

€ 29.00

PIATTO TIPICO: Stinchetto di maiale alle erbe di
montagna con julienne di carota gialla e salsa al ginepro

LOKALE SPEZIALITÄT: Schweinshaxe mit Bergkräutern,
gelber Karotten-Julienne und Wacholdersauce

LOCAL SPECIALTY: Pork shank with mountain herbs,
yellow carrot julienne and juniper sauce

€ 23.00

DOLCE DEL GIORNO
NACHTISCH DES TAGES
DESSERT OF THE DAY

Tiramisù ai frutti di bosco con savoiardi fatti in casa al limone
Beeren-Tiramisu mit hausgemachten Zitronen-
Löffelbiskuits

Mixed berry tiramisu with homemade lemon ladyfingers

€ 7.50

Creme brûlée alla liquirizia con sorbetto alla mela verde e
frutta secca sabbiata

Lakritz-Crème Brûlée mit grünem Apfelsorbet und
Nüssen

Licorice creme brûlé with green apple sorbet and nuts

€ 9.00

**PER BAMBINI
FÜR KINDER
FOR KIDS**

Pasta al sugo di pomodoro
Nudeln mit Tomatensauce
Pasta with tomato sauce

€ 10.00

Pasta al ragù di manzo biologico altoatesino
Pasta mit Bolognese Sauce vom Südtiroler Bio-Rind
Pasta Bolognese with organic South Tyrolean beef ragù

€ 12.50

Cotoletta di pollo alla milanese con patate al forno
Hühnerschnitzel nach Wiener Art mit gebackenen
Kartoffeln

Breaded chicken escalope with oven-baked potatoes

€ 17.00

**ANTIPASTI
VORSPEISEN
APPETIZERS**

Tagliere Ruances (Speck, salame, prosciutto contadino,
salsiccia affumicata, assaggi di formaggi del nostro
maso, mostarda fatta in casa)

Ruances-Teller (Speck, Salami, Bauernschinken,
Kaminwurst, Bauernkäse, hausgemachter Senf)

Ruances platter (Speck, salami, farmer's ham, smoked
sausage, our farm cheese, homemade mustard)

€ 19.50

Selezione di formaggi del nostro maso (degustazione dei
nostri formaggi con mostarda fatta in casa)

Käseauswahl von unserem Bauernhof (Verkostung
unserer Käsesorten mit hausgemachtem Senf)

Selection of our farm cheeses (tasting of our cheeses
with homemade mustard)

€ 17.00

FONDUTA / FONDUE

Fonduta di formaggio del nostro maso (min. 2 pers.)
con crostini di pane e patate

Fondue vom hofeigenen Käse (min. 2 pers.)
mit Brotcroutons und Kartoffeln

Our farm cheese Fondue (min. 2 people)
with bread croutons and potatoes

€ 25.00 / pers.

Piatto di contorni extra per la fonduta: verdura mista,
funghi champignon, cetriolini e salumi

Teller mit zusätzlichen Beilagen zum Fondue:
gemischtes Gemüse, Champignons, eingelegte Gurken
und Wurstwaren

Extra side dish for the fondue: mixed vegetables,
mushrooms, pickled cucumbers and cold cuts

€ 10.00 / pers.

*** cestino pane / Brotkorb / bread..... €2**

*È possibile rivolgersi al personale per ottenere
informazioni dettagliate sugli allergeni presenti
nei piatti.*

*Gern können Sie sich an unser Personal
wenden, um detaillierte Informationen zu den
enthaltenen Allergenen in den Gerichten zu
erhalten.*

*You can contact the staff to obtain detailed
information about the allergens present in the
dishes.*