

ANTIPASTI



VORSPEISEN APPETIZERS

Tagliere Ruances..... € 19.50

Speck, salame, prosciutto contadino,
salsiccia affumicata, assaggi di formaggi
del nostro maso, chutney fatti in casa

Ruances-Teller Speck, Salami, Bauernschinken,
Kaminwurst, Bauernkäse, hausgemachte Chutneys

Ruances platter Speck, salami, farmer's ham,
smoked sausage, our farm cheese, homemade chutneys

Selezione di formaggi..... € 17.00

degustazione dei nostri formaggi
con chutney fatti in casa

Käseauswahl von unserem Bauernhof
Verkostung unserer Käsesorten mit
hausgemachten Chutneys

Selection of our farm cheeses
tasting of our cheeses with homemade chutneys

Insalata di cavolo cappuccio bianco € 16.00

con petali di mela rossa, speck croccante
e semi di cumino alla senape.

Krautsalat
mit rotem Apfel, knusprigem Speck und
Senf-Kreuzkümmel-Samen

Coleslaw
with red apple, crispy speck and
mustard cumin seeds

Uovo biologico del nostro maso..... € 14.00

croccante su crema di topinambur con fonduta
del nostro formaggio Dursa, cipolla caramellata e
pepe rosa

Knuspriges Bio-Ei von unserem Bauernhof
mit unserem Dursa-Käsefondue,
karamellisierten Zwiebeln und rosa Pfeffer

Crispy organic egg from our farm
on Jerusalem artichoke cream with our Dursa
cheese fondue, caramelized onion and pink pepper

Involtino di trota salmonata..... € 18.00

con julienne di verdure, crema di sedano rapa
e mistica fresca

Lachsforellenröllchen
mit Julienne-Gemüse, Selleriepüree
und gemischten Salatblättern

Salmon trout roll
with julienned vegetables, celeriac cream
and mixed salad leaves

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

PRIMI PIATTI

WARME VORSPEISEN FIRST COURSE

Zuppa di fagioli borlotti e orzo perlato ... € 14.00

co chips di pane integrale e scaglie di formaggio
Bosch di nostra produzione

Borlottibohnen- und Gerstensuppe

mit Vollkornbrotchips und hausgemachten
BOSCH-Käse-Flocken und Croutons

Borlotti bean and barley soup

with wholemeal bread chips and flakes
of our homemade BOSCH cheese

Risotto ai porcini € 20.00

con jus di vitello, polvere di funghi e crema di
caciotta alla calendula fatta in casa

Steinpilzrisotto mit Kalbsjus, Pilzpulver
und hausgemachter Ringelblumenkäse-Creme

Porcini risotto with veal jus, mushroom powder
and homemade marigold cheese cream

Ravioli ripieni € 20.00

di formaggio erborinato del nostro maso e noci con
ragù di cervo al ginepro, salsa all'aglio orsino
e polvere di lamponi

Ravioli gefüllt mit hofeigenem Blauschimmelkäse
und Walnüssen auf Hirschragout mit Wacholder,
Bärlauchsauce und Himbeerpulver

Ravioli filled with our farm blue cheese

and walnuts on venison ragù with juniper,
wild garlic sauce and raspberry powder

PIATTO TIPICO LOCALE SPEZIALITÄT LOCAL SPECIALTY



Spätzle agli spinaci € 17.00

con crema di erbe di montagna, ricotta infornata
fatta in casa, miele e chips di polenta

Spinatspätzle mit Bergkräutercreme,
hausgemachtem gebackenem Ricotta,
Honig und Polentachips

Spinach Spätzle with mountain herb cream,
homemade baked ricotta, honey and
polenta chips

SECONDI PIATTI

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSE

Tagliata di manzo biologico altoatesino € 32.00

con purea di sedano rapa al tartufo nero, jus
alla grappa, croccante di schüttelbrot e
fondente di patate rosse al rosmarino

Tagliata vom Südtiroler Bio-Rind

mit Selleriepüree mit schwarzem Trüffel,
Grappa-Jus, Schüttelbrot-Krokant und
Rosmarin-Kartoffelfondant

Organic South Tyrolean beef tagliata (sliced steak)

with black truffle celeriac puree, grappa jus,
schüttelbrot crisps and rosemary red
potato fondant

Salmerino alpino dell'Alto Adige scottato € 28.00

con salsa beurre blanc tiepida agli agrumi, caviale,
insalata croccante di finocchio e crumble salato
alla mandorla

Angebratener Südtiroler Saibling

mit warmer Zitrus-Beurre-Blanc-Sauce, Kaviar,
knusprigem Fenchelsalat und
gesalzenem Mandelstreusel

Seared South Tyrolean Alpine char

with warm citrus beurre blanc sauce, caviar,
crispy fennel salad and savoury almond crumble

PIATTO TIPICO (*rivisitato*)

LOKALE SPEZIALITÄT (*überarbeitet*)

LOCAL SPECIALTY (*revisited*)

Costine di maiale altoatesino € 25.00

affumicate al cirmolo su purea di mais giallo,
ristretto al rosmarino e patate amandine
sauté al burro nocciola

Zirbenholz geräucherte

Südtiroler Schweinerippchen

auf gelbem Maispüree, Rosmarinreduktion
und kleine Kartoffeln mit brauner Butter

South Tyrolean pork ribs

smoked with Swiss pine on yellow corn puree,
rosemary reduction and amandine potatoes
sautéed with brown butter

DOLCE DEL GIORNO

NACHTISCH DES TAGES DESSERT OF THE DAY

Foresta nera rivisitata € 9.00

con mousse al cioccolato e biscotto alla cannella

Schwarzwälder-Variation

mit Schokoladenmousse und Zimtkeks

Black Forest cake variation

with chocolate mousse and cinnamon biscuit

PIATTO TIPICO LOKALE SPEZIALITÄT LOCAL SPECIALTY

Kaiserschmarren € 10.00

(frittata dolce) con marmellata di mirtilli rossi
e purea di mela

Kaiserschmarren

mit Apfelmus und Preiselbeermarmelade

Kaiserschmarren

fluffy cut-up pancake with raisins)
with cranberry jam and apple puree

PER BAMBINI



FÜR KINDER FOR KIDS

Pasta al sugo di pomodoro € 10.00

Nudeln mit Tomatensauce

Pasta with tomato sauce

Pasta al ragù € 12.50

di manzo biologico altoatesino

Pasta mit Bolognese Sauce

vom Südtiroler Bio-Rind

Pasta Bolognese

with organic South Tyrolean beef ragù

Cotoletta di pollo alla milanese € 17.00

con patate al forno

Hühnerschnitzel nach Wiener Art

mit gebackenen Kartoffeln

Breaded chicken escalope

with oven-baked potatoes

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

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