

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 fonduta del nostro formaggio Dursa,
con funghi e cipolla crispy

Knuspriges Bio-Ei von unserem Bauernhof
mit unserem Dursa-Käsefondue,
Pilzen und knusprigen Zwiebeln

Crispy organic egg from our farm
with our homemade Dursa cheese fondue,
mushrooms and crispy onions.

Tartare di trota salmonata altoatesina € 22.00

con crema di sedano rapa e pan brioche tostato

Südtiroler Lachsforellentartar
mit Knollenselleriecreme und geröstetem Briochebrot

South Tyrolian salmon trout tartare
with celeriac cream and toasted brioche bread

* 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 Blauschimmelpilz
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 € 18.00

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

Spinatspätzle mit Bergkräutercreme,
hausgemachtem gebackenem Ricotta
und Polentachips

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

SECONDI PIATTI

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSE

Tagliata di manzo biologico altoatesino € 36.00

Striploin Dry Aged con purea di topinambour
al tartufo nero, jus al timo

Tagliata vom Südtiroler Bio-Rind

Striploin Dry Aged Steak mit schwarzem Trüffel-
Topinambur-Püree und Thymianjus

Organic South Tyrolean beef tagliata (sliced steak)

Dry-aged striploin on Jerusalem artichoke purée
with black truffle and thyme jus

Salmerino alpino dell'Alto Adige scottato € 30.00

con salsa beurre blanc tiepida, cavialen
e insalata croccante di finocchio

Angebratener Südtiroler Saibling

mit warmer Beurre-Blanc-Sauce, Kaviar
und knusprigem Fenchelsalat

Seared South Tyrolean Alpine char

with warm beurre blanc sauce, caviar
and crispy fennel salad

PIATTO TIPICO (*rivisitato*)

LOKALE SPEZIALITÄT (*überarbeitet*)

LOCAL SPECIALTY (*revisited*)

Costine di maiale altoatesino € 25.00

affumicate al cirmolo

su crema di polenta e salsa al rosmarino

Südtiroler Schweinerippchen

geräuchert mit Zirbenholz

auf Polenta-Creme und Rosmarinsauce

South Tyrolean pork ribs

smoked with Swiss pine

on corn cream and rosemary sauce

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 Apfelsmus 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.