



## BEST SELLER

A tutti gli indecisi golosi, offriamo la possibilità di gustare i nostri 4 piatti più amati degli ultimi anni.

Risotto al  
Parmigiano  
Reggiano 36 mesi,  
sugo d'arrosto e  
polvere di limone nero

40 €

Gnocchetti  
di capasanta,  
ostrica e caviale

45 €

Filetto di cervo,  
scalogno fondente,  
fieno e sambuco

50 €

Salmerino  
della "Val Passiria"  
alla menta

50 €



## SKY LUNCH

Il nostro menu degustazione contempla tre possibilità di scelta.

Emozioni di  
**PESCE, CARNE O VEGETARIANO**  
Ogni menu segue un percorso preciso:  
**UNA PRIMA PORTATA, UNA PORTATA  
PRINCIPALE E PER CONCLUDERE UN DESSERT  
O IL CARRELLO DEI FORMAGGI.**  
A voi la scelta, a noi il compito di  
soddisfarvi nel modo migliore.

70 €



## BEST SELLER

We introduce to you:  
our 4 most loved dishes  
from the past few years

Risotto  
with Parmigiano  
Reggiano 36 mesi,  
roast sauce and black  
lemon

40 €

Scalopp-  
"Gnocchetti",  
oyster and kaviar

45 €

Venison fillet,  
dark shallot, hay  
and elderflower

50 €

"Val Passiria"  
char fish with mint

50 €



## SKY LUNCH

Our 3 tasting menus are  
made for gourmet skiers

The pure enjoyment of  
**FISH, MEAT OR VEGETABLES**  
Each tasting menu consists of  
**AN ENTRY DISH, A MAIN COURSE AND A  
DESSERT OR A FINE SELECTION OF CHEESES.**  
We look forward to pampering you  
with culinary delights.

70 €



# BEST SELLER

Wir stellen vor:  
unsere 4 beliebtesten Gerichte  
der vergangenen Jahre

Risotto mit  
Parmigiano Reggia-  
no 36 mesi, Bratensoße  
und Zitrone

40 €

Jakobsmuschel-  
„Gnocchetti“, Auster  
und Kaviar

45 €

Hirschfilet,  
dunkle Schalotte, Heu  
und Holunder

50 €

Pseirer-  
Bachsaibling mit  
Minze

50 €



# SKY LUNCH

Unsere 3 Verkostungsmenüs  
für Feinschmecker Skifahrer

Der pure Genuss vom  
**FISCH, FLEISCH ODER GEMÜSE**  
Jedes Verkostungsmenü besteht aus  
**EINEM EINGANGSGERICHT, EINEM  
HAUPTGANG UND ZUM ABSCHLUSS AUS EINEM  
NACHTISCH ODER EINER FEINEN KÄSEAUFWAHL.**

Wir freuen uns Sie kulinarisch  
verwöhnen zu dürfen

70 €