

Valsegg Klassiker

Als Einstieg empfehlen wir

APERITIF

SEKT NATURE BRUT DOC
Kalter
7,00

FRANCIACORTA DOCG
Ferghettina Brut
9,00

INGWER-ORANGEN SPRITZ
Ingwer · Orange · Prosecco · Mineralwasser
6,50

WALD APERITIF
Hausgemachter Latschen-Rosmarin Sirup
Schweppes Lemon · (Prosecco)
Mineralwasser
7,00

BIER

GUSTAHR HELLIS 0,33 l
„Helles wie es sein soll“
5,50

AUGUSTINER EDELSTOFF 0,33 l
4,50

GIN

ALPEN GIN
Gin Z44 · Fever Tree Mediterranean Tonic
frische Beeren · schwarzer Pfeffer · Basilikum
14,50

VORSPEISEN

Wildkräutersalate / Camembert / Waldfrüchte / Sonnenblumenkerne 19,20

Oktopus / Avocado / Ofentomate 18,90

Beefsteak Tatar / Olivenfocaccia / grüne Kräutersauce 18,90

SUPPEN

Speckknödelsuppe 9,40

Karotten-Zitronengras-Creme / Thunfisch 12,80

WARME VORSPEISEN

Petersilienravioli / Polentafüllung / Bergkäse / Trüffel 17,80

Hanftagliatelle / Garnele / grüner Spargel 19,60

Fusilloni / Rindsragout „km 0“ 17,00

Basilikumrisotto / Mozzarella Burrata / Culatello 18,20

HAUPTSPEISEN

Saiblingsfilet / weißer Spargel / Kräuterkartoffel 28,60

Perlhuhnbrust / Wokgemüse / Duftreis 24,60

Rindsflanksteak / Schmorgemüse / Kartoffelblatl 27,80

Kalbswange / Selleriepüree / Brokkoli 28,20

Wienerschnitzel vom Schwein / Preiselbeeren / Pommes Frites 21,40

BEILAGEN

Gemischter Salat 6,40

Pommes Frites 5,80

Wedges 6,60

Süßkartoffel 6,60

DESSERT

Himbeersüppchen / hausgemachtes Vanilleeis /
Gran Manier Espuma 10,20

Schoko-Creme Brûlée / Kokossorbet 11,20

Tarte Tatin / Sauerrahmeis 11,20

Dreierlei Sorbet / Mandarine / Sanddorn / Erdbeere 10,20

Valsegg Classics

Per iniziare consigliamo

APERITIVI

SEKT NATURE BRUT DOC
Caldaro
7,00

FRANCIACORTA DOCG
Ferghettina Brut
9,00

SPRITZ ALLO ZENZERO
E ALL'ARANCIA
Zenzero · Arancia · Prosecco · Acqua minerale
6,50

APERITIVO DEL BOSCO
Sciroppo fatto in casa al rosmarino e
pino mugo · Schweppes Lemon
(Prosecco) · Acqua minerale
7,00

BIRRE

GUSTAHR HELLIS 0,33 l
„Birra come dovrebbe essere“
5,50

AUGUSTINER EDELSTOFF 0,33 l
4,50

GIN

ALPEN GIN
Gin Z44 · Fever Tree Mediterranean Tonic
bacche fresche · pepe nero · basilico
14,50

ANTIPASTI

Insalata di erbe selvatiche / camembert / frutti di bosco /
semi di girasole 19,20

Polpo / avocado / pomodoro al forno 18,90

Tartare di manzo / focaccia alle olive / salsa verde 18,90

ZUPPE

Canederli di speck in brodo 9,40

Crema di carote e citronella / tonno 12,80

PRIMI

Ravioli al prezzemolo / ripieni di polenta /
formaggio di montagna / tartufo 17,80

Tagliatelle di canapa / gambero / asparagi verdi 19,60

Fusilloni / ragù di manzo “km 0” 17,00

Risotto al basilico / burrata / culatello 18,20

SECONDI

Filetto di salmerino / asparagi bianchi / patate alle erbe 28,60

Petto di faraona / verdure wok / riso profumato 24,60

Bavetta di manzo / verdure brasate / “Kartoffelblatl” 27,80

Guancia di vitello / purè di sedano / broccoli 28,20

Wienerschnitzel di maiale / mirtilli rossi / patatine fritte 21,40

CONTORNI

Insalata mista 6,40

Patatine fritte 5,80

Patate wedges 6,60

Patate dolci fritte 6,60

DESSERT

Zuppa di lamponi / gelato alla vaniglia fatto in casa /
Espuma di Gran Manier 10,20

Crema brûlée al cioccolato / sorbetto al cocco 11,20

Tarte Tatin / gelato alla panna acida 11,20

Tris di sorbetti / mandarino / olivello spinoso / fragola 10,20