

# alpes

## kalte vorspeisen

marinierte forelle  
herbstkräuter und  
öle von sommerkräutern €16



fritto misto von den bergen  
latschenkiefer mayonaise und  
salat mit honig dressing €20



sarner freilande  
mit pilzen aus dem tal und  
pfefferhollandaise €16



## warme vorspeisen

flüssiges getreide-risotto  
rote paprika, limette und minze €17



„ravioli del plin“  
schwarze kastanien, blutwurst  
und sarner solaris-trauben €19



assoluto  
klare suppe vom wurzelgemüse  
tortellini gefüllt mit „rübenkraut“ €15



## unsere klassiker

fast salami ® €34  
hausgemachter „speck“  
mit feinen garnituren



€ 22

„spaghetti al burro“ ® €32  
naturhefen und aromatischer pfeffer



€ 17

cotton steak ® €29  
lauwarme stampfkartoffeln  
kefir, schnittlauch und gurke

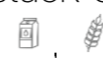


für 2 personen 30 min. € 39 p.p.

gregor wenter's käseauswahl €12  
eine reise mit dem graukäse €11

4 stück € 19

6 stück € 28



creme von der sarner milch ® €12  
fermentierte kakaoschalen  
und latschenkieferis



€ 14



## hauptspeisen

bauernlamm €34  
marinierter krautsalat und kräuter



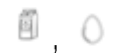
lauwarmer bergsaibling €32  
amarant kruste, grüne bohnen salat  
meerrettich und bärlauch



kirnig's kräutersaitlinge €29  
geräucherte steinpilzcreme  
rosmarin und kräuterpulver

## dessert

karamellisierter apfel €12  
quittensud und sultaninen-eis



raffaello €12  
schokolade, pistazien  
und kokosnuss



kastanieneis €12  
kaki-creme und eingelegte zitronen



# alpes

Wir versuchen Ihre Empfindungen auf den Höhepunkt zu bringen, um das Wesentliche zu entdecken.

Native Emotionen wecken, um in den Bereich der geschmacklichen Erinnerungen einzudringen.

Dank der Wiederentdeckung von vergessenen uralten Gartetechniken entstehen Gerichte, welche ökologisch und nachhaltig sind, die man immer wieder essen möchte.

## 4 mal herzhaft

sarner freilande  
mit pilzen aus dem tal und  
pfefferhollandaise

„ravioli del plin“  
schwarze kastanien, blutwurst  
und sarner solaris-trauben

bauernlamm  
mit marinierten krautsalat und kräuter

karamellisierter apfel  
quittensud und sultaninen-eis

€ 74

## a dinner with



der höhepunkt des  
geschmacks

dieses menü ist eine  
kulinarische reise duch die welt  
von La Fuga.

alle gemeinsam für ein  
unvergessliches erlebnis

menü für den gesamten tisch  
€130 p.p.

mit weinbegleitung für €60 oder  
alkoholfreier begleitung für €35

mittwoch bis samstag abend

letzte bestellung 20.00 uhr

## 5 mal im herbst

marinierte forelle  
herbstkräuter und  
öle von sommerkräutern

fritto misto von den bergen  
latschenkiefer mayonaise und  
salat mit honigdressing

flüssiges getreide-risotto  
rote paprika, limette und minze

lauwarmer bergsaibling  
amarant kruste, grüne bohnen salat  
meerrettich und bärlauch

kastanieneis  
kaki-creme und eingelegte zitronen

€87