

alpes

kalte vorspeisen

marinierte forelle
rosencreme und
zitronen-blatt süppchen €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



tortelloni
mit brathähnchen gefüllt
salat mit südtiroler tomaten,
basilikum und lorbeer €17



assoluto
klare suppe vom wurzelgemüse
tortellini gefüllt mit "rübenkraut" €15



unsere klassiker

fast salami ®
hausgemachter „speck“
mit feinen garnituren



€ 22

„spaghetti al burro“ ®
naturhefen und aromatischer pfeffer



€ 17

cotton steak ®
lauwarme stampfkartoffeln
kefir, schnittlauch und gurke



für 2 personen 30 min. € 39 p.p.

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

4 stück € 19

6 stück € 28



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



€ 14



hauptspeisen

bauernlamm
€34 mit marinierten krautsalat und kräutern



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



glasierte karotte
kichererbsen humus, grüne und
scharfe paprika, koriander €26



dessert

millefeuille
erdbeer, rhabarber
vanillecreme und malaga eis €12



raffaello
schokolade, pistazien
und kokosnuss €12



lemon tart
eingelegete zitronen,
karotte und kardamom €12



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

tortelloni
mit brathähnchen gefüllt
salat mit südtiroler tomaten,
basilikum und lorbeer

bauernlamm
mit marinierten krautsalat und kräuter

lemon tart
eingelegte zitronen
karotte und kardamom

€ 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 sommer

marinierte forelle
rosencreme und zitronen-blatt süppchen

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

millefeuille
erdbeer, rhabarber,
vanillecreme und malaga eis

€87