

Antipasti

Blaukrautsüppchen

*Quitten, Zimt, Rüben-Perlen von Harald Gasser**   

Euro 17,00

Zander in Öl zubereitet

Herbsttrompeten, Kürbiscrème und Feigen   

Euro 18,00

Wachtel im Herbst

Brust, Keule, Ei, Schwarzwurzel und Zirbelkiefer 


Euro 18,00

Kastanien-Heu-Cremesüppchen

Buchweizen, Radicchio aus Treviso   

Euro 17,00

Giovanni's Gericht aus dem Veneto

*gelbe Polenta, Hühner-Leberpate, Pflaumen,
Weingelatine "Recioto di Gambellara" und schwarzer Berici Trüffel* 

Euro 17,00

Warme Vorspeisen

Handgemachte Pici

Herbsttrüffel 

Euro 29,00

Buchweizen-Ravioli

*gefüllt mit geschmortem Ochsenchwanz,
Waldfrüchte-Creme, frittiertem Babyspinat*  

Euro 19,00

Kartoffel-Kürbistaler

Lauch-Mangoldcrème, Flusskrebse, Granatapfelsaft  

Euro 20,00

Tommaso's Gericht aus der Lombardei

Safran-Risotto mit Kalbstelze, Gremolata und Rotweinreduktion 

Euro 18,00

Fisch und Fleisch

Bison-Hüfte mit Whiskey „Puni“ <i>Vinschger Blumenkohlpüree, Wirsing und glasierte Schalotten</i> ❄️ 🚫	Euro 32,00
Steinbutt pochiert <i>Kartoffel-Estragon-Schaum, violette Karotten und Taggiasca Oliven</i> 🌱 🚫	Euro 30,00
Gemüse aus dem Garten von Harald Gasser* <i>rote Rübencreme und Thymianstreusel</i> 🌱	Euro 18,00
Paolo's Gericht aus dem Veneto <i>Kaninchenterrine mit Kürbispüree, Chicorée, mariniertem Radicchio</i> 🌱	Euro 26,00

Desserts

Warmes und kaltes im Herbst <i>Apfel Tarte Tatin mit Zimteis</i>	Euro 13,00
Die einsamen Lärchen <i>von der Natur des Vigilhochs inspiriert (Null-Kilometer Produkte)</i>	Euro 12,00
Mille-feuille <i>mit Vanillecreme, Kastanienmousse und karamellisierten Haselnüssen</i>	Euro 12,00
Crème brûlée <i>von der dunklen Schokolade 70% mit Birneneis und Blütenstaub</i> 🚫	Euro 13,00
Cristina's Gericht aus dem Trentino <i>Die Alm - Ziege, Heu und Käse</i> ❄️	Euro 15,00
Feine Biokäse-Auswahl vom Südtiroler Affineur Hansi Baumgartner und dem Marsonerhof aus dem Ultental mit Chutneys	
3 Sorten	Euro 8,00
5 Sorten	Euro 14,00
7 Sorten	Euro 19,00

* Gemüse angebaut in Permakultur aus Barbican

Degustationsmenü

Jedes Gericht beschreibt die geografischen Wurzeln unseres Küchenteams.

Giovanni's Gericht aus dem Veneto

gelbe Polenta, Hühner-Leberpate, Pflaumen,

Weingelatine "Recioto di Gambellara" und schwarzer Berici Trüffel 

Tommaso's Gericht aus der Lombardei

Safran-Risotto mit Kalbstelze, Gremolada und Rotweinreduktion 

Paolo's Gericht aus dem Veneto

Kaninchenterrine mit Kürbispüree, Steinpilzen und mariniertem Radicchio 

Cristina's Gericht aus dem Trentino

Die Alm - Ziege, Heu und Käse 

Degustationsmenü

Euro 68,00

Degustationsmenü mit Weinbegleitung

Euro 105,00

Tisch in der Küche

Genießen Sie eine einzigartige Erfahrung in unserer Küche. Erleben Sie die Zubereitung Ihrer Gerichte direkt vor Ort.

Nur mit Voranmeldung.

Überraschungsmenü

Euro 80,00

vegan 

vegetarisch 

glutenfrei 

laktosefrei 

Alpines Gericht 

Bitte wenden Sie sich bei Allergien und Unverträglichkeiten an unser Servicepersonal. Im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Alpine Reise

Eine Reise durch die Alpen

Zwischen friedlich malmendem Grauvieh und pffiffig wachsamen Murmeltieren spannen sich prachttvolle Landschaftsbilder: von mächtigen, kargen Gipfeln über satte Almwiesen bis hinunter in fruchtbare Talböden.

Die Alpen begeistern Herz und Auge – und den Gaumen! Wir laden Sie ein, auf eine kulinarische Reise zu den schönsten und köstlichsten Plätzen zwischen Frankreich, Österreich, Italien und der Schweiz: mit immer wieder neuen genussreichen Routen quer durch die Alpen.

Lassen Sie es sich schmecken!
Ihr vigilius Team

Unsere Gerichte für Sie

Antipasto (Österreich)

Tartar vom österreichischen Blondvieh, rote Johannisbeeren, Wachholder-Brioche, Schaf-Kräuter Ricotta mit Steinpilzcreme

Das österreichische Blondvieh und die roten Johannisbeeren sind klassifiziertes Slow Food aus Österreich.

Warme Vorspeise (Schweiz)

Petersilien Pappardelle, Wildhasen-Schokoladenragout, Rotapfel

Der Rotapfel ist klassifiziertes Slow Food aus der Schweiz.

Hauptspeise (Frankreich)

Barbarie Entenbrust, Topinambur, Rosenkohl mit Birne „Martin Sec“ ☒

Die Barbarie Entenbrust und die Birne Martin Sec sind klassifiziertes Slow Food aus Frankreich.

Dessert (Vigiljoch-Lana)

Die einsamen Lärchen

Von der Natur des Vigiljochs inspiriert (Null-Kilometer Produkte).

Alpines Menü

Euro 68,00

Alpines Menü mit Weinbegleitung

Euro 108,00

Weinbegleitung:

Riesling Handwerk DAC, 2016, Stagård, Bio, Kremstal Österreich

Chardonnay Gräba AOC, Fläsch 2016, Andrea Davaz, Graubünden Schweiz

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes AOC, 2015, Frédéric Magnien, Burgund Frankreich

Goldmuskateller Baronessa DOC, 2015, Baron Salvadori, Nals-Magreid, Südtirol Italien