

Antipasti

Gemüsegarten mit Gemüse aus der Permakultur von Harald Gasser <i>Gemüse, in Heu gedämpfter Kalbskopf, Rote-Bete-Creme</i>   Premio Godio 2018, Chef Filippo Zoncato	Euro 18,00
Frittierte Schnecken <i>Brokkoli, Knoblauch von Reschen am See, Radicchio aus Treviso, angebratene Schalotte</i>  	Euro 17,00
Gebratene Jakobsmuscheln <i>Blumenkohl aus dem Vinschgau, Kardamom, Rosenkohl</i>  	Euro 18,00
Tartar vom Fassonarind aus Piemont <i>Pan Brioche, schwarzer gehobelter Trüffel, Ei-Bottarga</i>  Gericht vom Küchenteam, Giacomo aus Piemont	Euro 20,00
Lauch-Kartoffel-Creme <i>gepuffte Quinoa, rote Endivie, Nüsse</i>   	Euro 16,00
Blauschimmelkäse-Terrina <i>Birnen, Chartreuse, „Crostino Nero“</i>   Alpine Reise (Frankreich)	Euro 18,00

Warme Vorspeisen

Handgemachte Pici <i>mit schwarzem gehobeltem Trüffel</i> 	Euro 27,00
Kastanien-Pappardelle <i>Confit-Ragout von der Bio Ente, Kardendistel, Wirsing, „Graukäse“</i> 	Euro 18,00
Heidelbeer-Ravioli <i>Forelle, saure Sahne, Meerrettich, Schnittlauch-Creme</i> 	Euro 18,00
Cascina Belvedere Risotto <i>Rote-Bete, Gorgonzola, Kapern-Pulver</i>   Gericht vom Küchenteam, Tommaso aus der Lombardei	Euro 17,00
Kartoffel-Gnocco mit Safran <i>Hähnchen-Fleisch-Ragout, violette Artischocke</i>  Alpine Reise (Schweiz)	Euro 19,00

Fisch und Fleisch

Hirschlende mit Schüttelbrot <i>farbiger Mangold, Topinambur, Apfel mit Wacholder</i> ✨ 🌍	Euro 32,00
Wilder Seebarsch <i>Geräucherter Kartoffel-Fladen, Stängelkohl, Steinpilz-Brühe</i> 🌿 🌍	Euro 30,00
Gemüse im Herbst <i>Kürbis, Kastanien, Stuppling-Pilze, schwarzer Kohl, Rapunzelsalat, Artischocken, schwarzer gehobelter Trüffel</i> 🌿 🌍 ✨ ❤️	Euro 20,00
Lendenstück von der Büffelkuh in einer Nusskruste, <i>mit Sardellen, Kapern und Oliven zubereitete Endivie, geschmolzener Podolico „Caciocavallo“-Käse</i> Gericht vom Küchenteam, Giosuè aus Kampanien	Euro 30,00
Lachsforelle <i>Buchweizen, Honig, Kürbis, Radicchio aus Treviso</i> ✨ Alpine Reise (Slowenien)	Euro 28,00

Dessert

Glühwein <i>Vernatsch-Wein, Muskatnuss, Zitrusfrüchte</i> 🌿 ✨	Euro 14,00
Topinambur <i>Kaki, Milch, Clementine</i> 🌿	Euro 13,00
Mela v'olio <i>Apfelessig, Fuji, Öl, Gewürztraminer</i> 🌍	Euro 14,00
Parma & Kolumbien <i>Haselnüsse, Veilchen, Milch</i> Gericht vom Küchenteam, Yenifer aus Emilia Romagna	Euro 13,00
Brot <i>Roggen, Fichte, Sixtus Bier (Forst Algund)</i> Alpine Reise (Trentino-Südtirol)	Euro 14,00
Feine Biokäse-Auswahl vom Südtiroler Affineur Hansi Baumgartner „Degust“ und Maso Masoner „Masonerhof“ aus dem Ultental mit Chutneys	
3 Sorten	Euro 8,00
5 Sorten	Euro 14,00
7 Sorten	Euro 19,00

Degustationsmenü

Jedes Gericht beschreibt die geografischen Wurzeln unseres Küchenteams.

Amuse-Bouche

Tintenfisch, „Crostino Nero“, Pistazien

Francesco aus Sizilien

Tartar vom Fassonarind aus Piemont

Pan Brioche, schwarzer Trüffel, Ei-Bottarga ❄️

Giacomo aus Piemont

Rote-Bete-Risotto (Belvedere Bauernhof)

Gorgonzola, Kapern ♡ ❌

Tommaso aus der Lombardei

Lendenstück von der Büffelkuh in einer Nusskruste

gekochte Endivie, geschmolzener Podolico „Caciocavallo“-Käse

Giosuè aus Kampanien

Parma und Kolumbien

Schokolade, Veilchen, Milch

Yenifer aus Emilia Romagna

Degustationsmenü

Euro 70,00

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 pfiffig 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, Schweiz und Slowenien: mit immer wieder neuen genussreichen Routen quer durch die Alpen.

Lassen Sie es sich schmecken!
Ihr vigilius Team

Unsere Gerichte für Sie

Amuse-Bouche
Valpelinesische Suppe
Fontina-Käse, Brot, Wirsing, Rinderbrühe
(Aostatal)

Blauschimmelkäse-Terrina
Birnen, Chartreuse, „Crostino Nero“ 
Der Blauschimmelkäse von Bauern aus Sassenage ist ein klassifiziertes Slow Food aus Frankreich
(Frankreich)

Kartoffel-Gnocco mit Safran
Hähnchen-Fleisch-Ragout, violette Artischocke
Die violette Artischocke aus Plainpalais und das Schweizerhuhn sind klassifiziertes Slow Food aus der Schweiz.
(Schweiz)

Lachsforelle
Buchweizen, Honig, Kürbis, Radicchio aus Treviso
Die Lachsforelle und der Marasca-Honig aus Karst sind klassifiziertes Slow Food aus Slowenien.
(Slowenien)

Brot
Roggen, Fichte, Sixtus Bier (Forst Algund) 
(Trentino-Südtirol)

Alpines Menü	Euro 70,00
Alpines Menü mit Weinbegleitung	Euro 108,00

Weinbegleitung:

Philippe Gourdon les Fontenelles, 2008, Blanc, château tour grise, Vin de France
Chardonnay Gräba AOC, Fläsch 2016, Andrea Davaz, Cantone di Grigioni Svizzera
Riesling, Johannes Renzki, 2010, Štajerska, Slovenja
Moscato Giallo Baronesse DOC, 2015, Baron Salvadori, Nals-Magreid, Alto Adige Italia