



RESTAURANT

MAIWIND

Spargel

Salat • Parmesanknusper • Yuzu Vinaigrette
17 E

Gnocchi

Morcheln • Geflügeljus • Bärlauch • grüne Spargel
21 E

Steak vom Schweinenacken  
Pack Choi • Blumenkohl • XO Sauce
34 E

Tiramisu

Mascarpone • Kaffeeликör • Kakao
14 E

A LA CARTE-GEDECK

3 E

4 GANG MENÜ 78 E PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG 46 E PRO PERSON



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & RESTAURANT



RESTAURANT

BLÜTEZEIT

Tatar vom Dolomitica Rind

schwarzer Knoblauch • Senfsaat •

eingelegtes Gartengemüse •

Schnittlauch

22 E

Gegrillte grüne Spargel

cacio e pepe -Emulsion • Vollkorn Crumble • Kräutersalat

19 E

Lachsforelle

Spargel • Beurre blanc • Petersilien Öl • Forellenkaviar

34 E

Erdbeeren

Vanillecreme • Meringue

14 E

A LA CARTE-GEDECK

3 E

4 GANG MENÜ 78 E PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG 46 E PRO PERSON



ENTHÄLT GLUTEN





ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & RESTAURANT



RESTAURANT

ÜBER DEN REBEN

Brimi Stracciatella  
Erbsen • Gurke • Zucchini Blüten •
Sauerteig-Focaccia
19 E

Risotto 
Safran • geräucherte Butter • Sauerrahm • Hefesauce
22 E

Backhendl  
Kartoffelsalat • Preiselbeeren •
Jogurt-Knoblauch Dip • Wildkräuter
34 E

Schokotörtchen  
Haselnuss-Karamell • Vanilleeis
14

A LA CARTE-GEDECK

3 E

4 GANG MENÜ 78 E PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG 46 E PRO PERSON



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & RESTAURANT



RESTAURANT

SONNENHANG

Carpaccio vom Dolomitica Rind 
Kartoffelrösti • Eigelb-Garum Emulsion •
Rucola
22 E

Spinat Schlutzer  
Butter • Parmesan • Schnittlauch
19 E

Dry Aged Karree vom Hofschwein
Kimchi • Mangold • Jus
34 E

Gegrillte Nektarinen 
Ricotta • Honig • Mandelsplitter
14 E

A LA CARTE-GEDECK

3 E

4 GANG MENÜ 78 E PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG 46 E PRO PERSON



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & RESTAURANT



RESTAURANT

WIESENGRÜN

Kohlrabi

Ricotta • Sonnenblumenkerne •
Sesam-Vinaigrette • Brotchips
17 E

Cavatelli

Lammragù • Schüttelbrotknusper • Karottengrün-Pesto
20 E

72 Stunden-Brisket

gegrillter Lauch • Kartoffelschaum • Rauchsauce
36 E

Panna Cotta

Erdbeeren • Blütenpollen • Polenta
14 E

A LA CARTE-GEDECK

3 E

4 GANG MENÜ 78 E PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG 46 E PRO PERSON



ENTHÄLT GLUTEN

ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & RESTAURANT



RESTAURANT

BLUMENDUFT

Lachsforelle

Mispeln • Sanddorn • Karotte •
Hollunderblüten
21 E

Spinat Ravioli

Genussjäger • Lardo • Kartoffelknusper
20 E

Entenbrust

Blaukraut • gesalzene Feigen • Schüttelbrotpraline
35 E

Milchreis

Rhabarber • Yoghurteis • Feigenblatt
14 E

A LA CARTE-GEDECK

3 E

4 GANG MENÜ 78 E PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG 46 E PRO PERSON



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & RESTAURANT