



RESTAURANT

BERG UND FLUSS

•AperO•

 Verschiedene Kosterle
10 E

 Lachsforelle rohmariniert • Rhabarber • Frühlingsgrün • Garum
18 E

 Ravioli gefüllt mit Fonduta aus Berggenuss • Morcheln • violetter Spargeln
19 E

 Simmentaler Rind • grüner Spargel • Rettich • Blumenkohl • Bärlauch
26 E

 Rhabarber • Milchreis • Waldmeister
11 E

EURO 65 €

+ WEINBEGLEITUNG 30 €

 ENTHÄLT GLUTEN

 ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & AO RESTAURANT

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARDS @ADORESTaurant




RESTAURANT


WALD UND WIESE


•AperO•

 Verschiedene Kosterle
10 E

Carpaccio • vom Dry aged Picanha • Kartoffel
schwarzer Knoblauch • Fichtensprossen
18 E

Onsen Ei • Bachkresse
 Bergkäse aus dem Genussbunker • Roggenbrot • Buttermilch
17 E

Gerste • geräucherte Forelle
 Kapuziner Kresse • Safran • Koji- Schaum
18E

 Sarner Kitz • Dinkel • Frühlauch • Kräuterseitlinge • Estragon Jus
25 E

 Sabayon vom Südtiroler Sekt • Lacto Kirschen • Kirschblütenzucker

 Erdbeere • Ziegen Jogurt • Waldklee
10 E

EURO 80 €

+ WEINBEGLEITUNG 40 €