



## Unsere Wochenkarte

### Vorspeise

Gänseleberpraline mit Portwein, Cranberries und Brioche	Euro 19,90
Blattsalate, Balsamico, Kartoffel, rote Zwiebel, Hoisin, Five Spice und Ente	Euro 17,90

### Suppe

Einmachsuppe von der Gans	Euro 8,90
---------------------------	-----------


### Warme Vorspeise

Gansl Ravioli mit Rahmzwiebeln und Px-Jus	Euro 19,90
-------------------------------------------	------------

### Hauptspeise

Gebratene Dolomiten Gans mit Rotkraut und Erdäpfelknödel	Euro 34,50
Lachsforelle, gebrannte Mandelcreme, Gewürzwein-Schalotten <i>unsere Fische werden auf die glasige Garstufe gebraten</i>	Euro 31,90
Trofie, Kohlsprossen, Walnuss Pesto und Pastinake	Euro 21,90

### Dessert

Maroniauflauf, Rotwein Zwetschge, Zimtschaum	Euro 14,90
Schokolade, Vanille und Salzkaramell	Euro 12,90
Schokomousse mit Eis und Beeren - rein pflanzlich 	Euro 14,90



## Our Weekly Menu | Il nostro menu settimanale

### Appetizer / Antipasto

- Goose liver terrine with port, cranberries and brioche Euro 19,90  
*Terrina di foie gras con vino porto, mirtilli rossi e brioche*
- Lettuce, balsamic vinegar, potato, red onion, hoisin, five spice and duck Euro 17,90  
*Lattuga in foglie, balsamico, patate, cipolla rossa, hoisin, cinque spezie e anatra*

### Soup / Minestra

- Goose preserves soup Euro 8,90  
*Conserve d'oca*

### Warm Appetizer / Antipasto caldo

- Goose ravioli with creamed onions and Px-Jus Euro 19,50  
*Ravioli d'oca con crema di cipolle e jus di px*

### Main Course / Portata Principale

- Roasted dolomite goose with red cabbage and potato dumpling Euro 34,50  
*Oca dolomitica arrosto con cavolo rosso e gnocco di patate*
- Salmon trout, roasted almond cream, spiced wine shallots Euro 31,90  
*the cooking level for all our fishes is glassy*  
*Trota salmonata, crema di mandorle tostate, scalogno al vino speziato*  
*Livello di cottura: vetroso*
- Trofie, cabbage sprouts, walnut pest and parsnip Euro 21,90  
*Trofie, germogli di cavolo, pesto di noci e pastinaca*

### Dessert / Dolce

- Chestnut casserole, red wine plum, cinnamon foam Euro 14,90  
*Casseruola di castagne, prugne al vino rosso, spuma di cannella*
- Chocolate, vanilla and salted caramel Euro 12,90  
*Cioccolato, vaniglia e caramello salato*
- Chocolate mousse with ice cream and berries 🌱 (purely vegetable) Euro 14,90  
*Mousse al cioccolato con gelato e frutti di bosco 🌱 (prettamente vegetale)*