

CONSIGLIO

APERITIVO

Lillet Wild Berry

lillet | schweppes russian wild berry | fragole

9,50

VINO BIANCO

Weißburgunder Falkenstein

DOC 2022

Vigneto Falkenstein Franz Pratzner | Naturno

Mela | pera | melone

rinfrescante | vivace | speziato

41,00

VINO ROSSO

Blauburgunder Riserva

DOC 2018

Vigneto Schloss Englar | Appiano

Bouquet elegante | ciliegia | frutti di bosco

vellutato | morbido

59,00

MENU PER BAMBINI

“Spätzle” all’uovo

panna | prosciutto

OPPURE

Cosce di pollo al forno

crocchette di patate | zucchine

E

Gelato

MENU SERALE

AL BUFFET

Selezione di pane

burro salato | burro alle erbe

Insalata

verdura | dressing

Antipasti

Zuppa di cavolo bianco

formaggio grigio | mirtillo rosso

OPPURE

Risotto alla barbabietola

ragù di gulasch | lamponi | caprino

Petto di pollo da mais

“Schupfnudeln” | peperoni | cheddar

OPPURE

Trota salmonata

spinaci stufati | carote viola | capperi

OPPURE

Capunet di verza

champignon | “Belper Knolle” | erbe di montagna

Canederlo di ricotta

gianduia | composta di prugne

OPPURE

Linzer rivisitata

AL BUFFET

Gelati diversi

Selezione di formaggi

VINO AL CALICE 1/8 I

BIANCO

Pinot Grigio DOC 2025	
Cantina Termeno	7,00
Chardonnay Magred DOC 2024	
Cantina Nalles-Magré	7,50
Lugana DOC 2025	
(Trebbiano di Soave)	
Ca dei Frati Lombardia	7,60
Weißburgunder DOC 2022	
Vigneto Himmelreich-Hof Castebello	7,60
Riesling Falkenstein DOC 2024	
Vigneto Falkenstein Naturno	8,50

ROSÉ

Mitterberg Rosé Morgenrot 2024	
(Blauburgunder, Zweigelt)	
Vigneto Himmelreich-Hof Castebello	8,00

ROSSO

Juval Gneis 2024	
(Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay)	
Vigneto Unterortl Castebello	7,50
Zweigelt Marinushof 2023	
Vigneto Marinushof Castebello	8,50
Fihl DOC 2022	
(Merlot)	
Vigneto Peter Dipoli Egna	8,60
Lagrein Ora Riserva DOC 2023	
Vigneto Carlotto Ora	8,60
Chianti Classico Monsanto DCG 2023	
(Sangiovese)	
Tenuta Castello di Monsanto Toscana	8,80
Iugum DOC 2019	
(Merlot, Cabernet Sauvignon)	
Weingut Peter Dipoli Egna	14,00

DOLCE

Moscato d'Asti DCG 2022	
Paolo Saracco Piemonte	7,50
Château La Fleur des Pins 2024	
(Semillon, Sauvignon, Muscadelle)	
Graves Supérieures	8,50
Moscato Rosa DOC 2024	
Vigneto Franz Haas Montagna	14,50

CORAVIN

Altri vini al calice sono disponibili
nella nostra carta dei vini!



Lunedì | 27 luglio 2026

M E N U

Buon appetito

Famiglia Perathoner
Chef di cucina | Matteo Picco
Maitre | Angelo Cuocci
e tutto il team

