

A la Carte

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan – Pesto – Rucola carpaccio with parmesan-pesto-rocket Salat	18
Räucherlachs Tartar auf Guacamole – ciabatta smoked salmon tartar on guacamole – ciabatta	15
Beef Tatare 150 Gr. vom heimischen Highlander beef tatare 150 gr from local highlander	22
Caesar Salat mit Hühnerbrust / caeser salad with chickenbreast	15
Salat Buffet / salad from the buffet	11

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten beef broth with salted pancake stripes	7,2
Kürbiscremesuppe / pumpkin cream soup	7,5
Französische Zwiebelsuppe / french onionsoup	8

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel 180 gr mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren Vienna Schnitzel 180 gr. with parsley potatoes and cranberries	32
Rib Eye Steak 300 gr mit Ofenkartoffel und pikante Saucen Rib Eye Steak 300 gr. with jacked potatoes and several sauces	36
Filet Mignon mit Pfeffersauce - Kartoffel Paunzen - Marktgemüse Filet Mignon with pepper sauce – potato „Paunzen“- vegetables	39

Fisch

Fjordlachs gebraten mit Limettenbutter - Sc. Hollandaise-Petersilienkartoffel- Marktgemüse Fjordsalmon grilled with limebutter – Sc. Hollandaise-parsleypotatoe-vegetabeles	26
---	----

Vegetarisch

Tiroler Spintatknödel mit brauner Butter und Almkäse Tyrolian spinach dumplings with brown butter and farmer cheese	16
---	----



Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce / applestrudel on vanillasauce	8,5
Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Preiselbeeren / „Kaiserschmarren“ with applesauce & cranberries	14,5
Zitronensorbet mit Vodka / Lemon sorbet with vodka	8,5
Diverse Sorbets / various sorbets	5,5
Cafe Affogato mit Amaretto di Saronno	8,5
Cafe Affogato mit Lyrés Ameretto (non alcoholic)	8,5
Cafe Affogato	5,5

Auf Bestellung / Preorder

Chateaubriand (für 2 Personen)

500 gr Rinderfilet Mittelstück rosa gebraten – flambiert und tranchiert – Prinzesskartoffel Marktgemüse und Sauce Hollandaise / 500 gr Beef prime filet medium grilled – flambéed and sliced – with princess potatoes Vegetables and Sauce Hollandaise	78
---	----

Tomahawk Steak Highlander ca. 1,2 kg (für 2 Personen)

Mit Ofenkartoffel - Pommes Frites und diverse Saucen With jacked potatoes- french fries and several sauces	84
--	----

Fleischfondue Bourignon (ab 2 Personen / Preis pro Person)

Rinderfilet-Schweinefilet-Putenbrust – Fondue mit Öl – Pommes Frites & Ofenkartoffel diverse Saucen - Pikantes Gemüse – frische Früchte Beef filet-porkfilet-turkeybreast – Fondue with Oil – French Fries & jacked potatoes Several sauces – mixed pickels – fresh fruits	46
--	----

Käsefondue (für 2 Personen / Preis pro Person)

400 gr. Bergkäse mit Kirschwasser geschmolzen - Weißbrot / 400 gr. Cheese from local mountain farmer – melted with cherry-schnapps – Whitebread	16
--	----

Schokolade Fondue (für 2 Pesonen / Preis pro Person)

Cremige Alpenschokolade mit einer Variation von Früchten - Löffelbiskotten Melted dark chocolate with choice of fruit and ladyfinger Biscuits	16
---	----

Wir bitten um Ihre Bestellung bis 17:00 Uhr im Restaurant oder Rezeption

Gäste mit Halbpensions-Arrangement erhalten -20% Ermäßigung

We kindly ask you for Pre-order until 5.00 pm at restaurant or reception
In-house Guests with Halfboard-arrangement get-20 % discount

