

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	12
Beef Tartar 150 Gr. vom heimischen Highlander beef tartare 150 gr from local highlander	22
Caesar Salat mit Hühnerbrust / caeser salad with chickenbreast	15
Salt Buffet / salad from the buffet	regular 6,8 groß/large 12

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten beef broth with salted pancake stripes	6,9
Kürbiscremesuppe / pumpkin cream soup	7,2
Französische Zwiebelsuppe / french onionsoup	7,5

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel 180 gr mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	25,9
Rib Eye Steak 300 gr mit Ofenkartoffel und pikante Saucen	36
Tomahak Steak Highlander ca 1,2 Kg (für 2 Personen) mit Ofenkartoffel & Pommes Frites und pikanten Saucen	84

Fisch

Fjordlachs gebraten mit Limettenbutten - Sc. Hollandaise-Petersilienkartoffel-Marktgemüse / Fjordsalmon grilled with limebutter – Sc. Hollandaise-parsleypotatoe-vegetabeles	25,9
---	------

Vegetarisch

Tiroler Spintatknödel mit brauner Butter und Almkäse Tyrolian spinach dumplings with brown butter and farmer cheese	15,9
---	------



Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce / applestrudel on vanillasauce	8,5
Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren	14,5
Zitronen Sorbet mit Vodka	8,5
Sorbet	5,5
Afogato Cafe Amaretto di Saronno	8,5
Lyrés Ameretti Cafe Afogato (non alcohol)	8,5
Afogato Cafe	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
---	----

Fleischfondue Bourgignon (ab 2 Personen)

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 pickles – fresh fruits	pro Person 46
--	---------------

Käsefondue (für 2 Personen)

400 gr. Bergkäse mit Kirschwasser geschmolzen - Weißbrot / 400 gr. Cheese from local mountain farmer – melted with cherry-schnapps – Whitebread	32
--	----

Schokolade Fondue (für 2 Personen)

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

Alle Preis Inklusivpreise in EUR

