

CHRISTMAS LUNCH MENU

Lunch starts at 12:30

STARTER

Dumplings in capon broth

FIRST COURSE

Casunziei stuffed with beetroot and potatoes,
served with ricotta and mountain herb butter (v)

Spaetzle with venison ragout and chestnut mousse

MAIN COURSE

Juniper-braised beef with toasted polenta

DESSERT

Apple strudel with vanilla soufflé and red berries

Homemade panettone

99 Euro per person

beverages excluded

(v) Vegetarian

If you have a food allergy or special dietary requirements, please inform a member of our team.

MENU DI PRANZO DI NATALE

Pranzo a partire dalle 12:30

ANTIPASTO

Canederli in brodo di cappone

PRIMO PIATTO

Casunziei ripieni alla rapa rossa e patate,
ricotta con burro aromatizzato alle erbe di montagna (v)

Spaetzle con ragù di cervo e spuma di castagna

SECONDO PIATTO

Stracotto di manzo al ginepro con polenta tostata

DESSERT

Strudel di mele con soufflé alla vaniglia e frutti rossi

Panettone della casa

99 Euro per persona

bevande escluse

(v) Vegetariano

Se hai un'allergia alimentare o esigenze dietetiche particolari, ti preghiamo di informare un membro del nostro team.