

Dinner - À la carte

Die Freude am Wesentlichen prägt unsere Küche.
Mit viel Sorgfalt und Achtsamkeit wählen wir unsere
Produzenten aus und bereiten unsere Gerichte hausgemacht zu.
Klar im Geschmack, leicht und frisch interpretiert.

La gioia per l'essenziale caratterizza la nostra cucina.
Con grande cura e attenzione selezioniamo i nostri produttori e
prepariamo i nostri piatti fatti in casa.

Chiaro nel gusto, leggero e interpretato con freschezza.

The joy of what truly matters defines our cuisine.
With great care and attention, we select our producers and prepare
our dishes homemade.

Clear in flavour, light, and fresh in interpretation.

Goldene Rose
Karthaus



A member of Small Luxury Hotels of the World

Starter

Olivenöl | Brot

Olio d'oliva | Pane

Olive oil | Bread

Terra Pajara EVO

Oliven aus eigenen Hainen · Presicce-Acquarica · Salve · Apulien

Terra Pajara EVO

Olive da uliveti di proprietà · Presicce-Acquarica · Salve · Puglia

Terra Pajara EVO

Olives from estate-owned groves · Presicce-Acquarica · Salve · Puglia

Winter Salat | Gemüse in Carpione | Chartreuse-Vinaigrette

16

Insalata invernale | Verdure in carpione | Chartreuse-Vinaigrette

Winter Salad | Vegetables in Carpione | Chartreuse-Vinaigrette

Vitello tonnato | Rote Beete

18

Vitello tonnato | Rapa rossa

Vitello tonnato | Beet root

Marinierte geräucherte Forelle | Sauerrahm | Süß-saurer Rotkohl

18

Trota marinata e affumicata | Panna acida | Cavolo viola agrodolce

Smoked and marinated trout | Sour cream | Purple cabbage sweet-sour

Aufpreis für Hauptspeisen Portion

+ 4

Supplemento per porzione piatto principale

Surcharge for a main course portion size

Bitte wenden Sie sich bezüglich Inhaltsstoffe und Allergene an unser Team.

Per informazioni su ingredienti e allergeni, rivolgetevi al nostro team.

Please contact our team regarding ingredients and allergens.

Ö wie Knödel



Knödeltris	18
Spinat Käse Speck Nussbutter und Parmesan	
Spinaci Formaggio Speck Burro nocciola e parmigiano	
Spinach Cheese Bacon Brown butter and parmigiano	
Krautsalat	6
Insalata di cappuccio Cabbage salad	
Rote Beete Knödel Gorgonzola Creme	16
Canederlo alla rapa rossa Crema al gorgonzola Beet root dumpling Gorgonzola sauce	
Schwarzkohl Knödel Schwarzkohl Pesto	16
Canederli cavolo nero Pesto al cavolo nero Black kale dumplings Black kale pesto	
Trüffel Knödel Knollensellerieepüree	18
Canederlo al tartufo Purè di sedano rapa Truffle dumpling Celeriac purée	

Classics

Ravioli Ricotta vom Schaf Kürbis Bratenjus Käsefonduta Ravioli Ricotta di pecora Zucca Sugo d'arrosto Fonduta di formaggio Ravioli Sheep ricotta Pumpkin Roast jus Cheese fonduta	18
Risotto Pilze Sauerrahmbutter Preiselbeeren Risotto Funghi Burro acido Mirtilli rossi Risotto Mushrooms Cultured butter Cranberries	18
Tagliolini Lamm Pecorino Minze Tagliolini Agnello Pecorino Menta Tagliolini Lamb Pecorino Mint	19
Kalbskotelett nach Mailänder Art Costoletta di vitello alla milanese Veal cutlet Milanese mit Salat von gerösteter Paprika in Scapece Radicchio schwarzen Oliven con insalatina di peperone arrosto alla scapece Radicchio Olive nere with salad of roasted pepper, scapece-style radicchio black olives	28
Saibling vom Rost Kartoffelcreme mit Senf Sautiertes Gemüse Salmerino ai ferri Crema patata alla senape Verdura ripassata Char grilled Potato cream with mustard Sautéed vegetables	29
Rumpsteak vom Rind Grüner Pfeffer Kartoffel Püree Wintergemüse Controfiletto di manzo Pepe verde Parea di patate Verdure invernali Beef Sirloin Steak Green pepper Potato puree Winter vegetables	32

Dessert Evergreens

Tiramisù	9
Crème brûlée	11
Crème brûlée Apfel-Rum-Sorbet	
Crème brûlée Sorbetto alla mela e rum	
Crème Brûlée Apple and Rum Sorbet	
Heiße Liebe	9
Vanilleeis Warme Himbeeren Crumble	
Gelato alla vaniglia Lamponi caldi Crumble	
Vanilla ice cream Warm raspberries Crumble	

Goldene Rose Selection

Cheesecake	13
Schafricotta Holunderbeeren-Sorbet Holunder	
Ricotta di pecora Sorbetto di bacche di sambuco Sambuco	
Sheep's milk ricotta Elderberry sorbet Elderflower	
Semifreddo	13
Pistazie Schokolade Himbeere	
Pistacchio Cioccolato Lamponi	
Pistachio Chocolate Raspberry	
Millefoglie	13
Kaffee-Diplomatica Millefoglie Haselnuss Lebkucheneis	
Diplomatica al caffè Millefoglie Nocciola Gelato al pan di zenzero	
Coffee diplomat cream Millefeuille Hazelnut Gingerbread ice cream	

Cheese Selection

Käsespezialitäten aus dem Tal und der Region	19
Selezione di formaggi della valle e del territorio	
Selection of local and regional cheeses	