Goldene Rose
Karthaus
A member of Small Luxury Hotels of the World

À la carte

DINNER

FROM GLACIER TO MEDITERRANEAN

Rooted in the Alps. Inspired by the South.

Manche Traditionen haben ihren Ursprung weit voneinander entfernt und teilen doch dieselben Werte. In unserer Küche begegnen sich die Ursprünglichkeit Südtirols und die Leichtigkeit des Mittelmeers.
Eine Verbindung, die ihre jeweiligen Wurzeln bewahrt, regionale Produkte wertschätzt und dem traditionellen Handwerk einen besonderen Stellenwert einräumt.

Ci sono tradizioni che nascono lontane, ma che parlano la stessa lingua. La nostra cucina unisce l'autenticità dell'Alto Adige alla leggerezza del Mediterraneo, nel rispetto delle nostre radici, dei prodotti del territorio e del valore del lavoro artigianale.

Some traditions are born far apart, yet speak the same language. Our cuisine brings together the authenticity of South Tyrol and the lightness of the Mediterranean, while staying true to our roots, respecting local ingredients and celebrating the art of craftsmanship.

THE GLACIER & THE VALLEY
THE MONASTERY
THE MEDITERRANEAN
THE ART OF CRAFTSMANSHIP

THE GLACIER & THE VALLEY

Zwischen Gletscher und Tal liegen die Wurzeln unserer Küche. Wild, Käse und Schafmilchprodukte von Bauern und Produzenten aus dem Tal, sowie Gemüse und aromatische Kräuter aus unserem eigenen Garten, prägen unsere Gerichte.



Tra il ghiacciaio e la valle affondano le radici della nostra cucina. Selvaggina, formaggi e prodotti a base di latte di pecora dei produttori locali, si uniscono a verdure ed erbe aromatiche del nostro orto.



The roots of our cuisine lie between the glacier and the valley. Game, cheeses and sheep's milk products from local farmers and producers, together with vegetables and fragrant herbs from our own garden, reflect the flavours and traditions of our valley.

Starters

Zum Beginn · Antipasti

Beef Tartare

DE Rindertatar | Pilz-Duxelles | Knusprige Schalotten
IT Tartare di manzo | Duxelles di funghi | Scalogno croccante
EN Beef tartare | Mushroom duxelles | Crispy shallots

Vitello Tonnato

DE Vitello tonnato | Rote Beete
IT Vitello tonnato | Rapa rossa
EN Vitello tonnato | Beet root

Vegetable Terrine (V)

DE Gemüseterrine | Apfel-Beurre-blanc | Pflanzliche Mayonnaise
IT Terrina di verdure | Beurre blanc alle mele | Maionese vegetale
EN Vegetable terrine | Apple beurre blanc | Vegan mayonnaise

Trout & Kohlrabi

DE Kohlrabi | Forelle | Schafsmilchjoghurt
IT Cavolo rapa | Trota | Yogurt di pecora
EN Kohlrabi | Trout | Sheep‘s milk yoghurt

THE MONASTERY

Das Leben der Kartäusermönche war geprägt von Stille, Disziplin und Respekt vor der Natur. Ihr Wissen um Kräuter, die Pflege ihrer Gärten und traditionelle Methoden der Haltbarmachung führen wir in unserer Küche bis heute fort.



La vita dei monaci certosini era scandita da silenzio, disciplina e rispetto per la natura. La loro conoscenza delle erbe, la cura degli orti e le antiche tecniche di conservazione sono tradizioni, che ancora oggi portiamo avanti nella nostra cucina.



The lives of the Carthusian monks were shaped by silence, discipline and respect for nature. Their knowledge of herbs, the care of their gardens and traditional preservation techniques are practices we continue to embrace in our kitchen today.

First Courses

Warme Vorspeisen · Primi piatti

Risotto (V)

DE Risotto | Kürbis | Safran | Sauerrahmbutter | Parmigiano

IT Risotto | Zucca | Zafferano | Burro acido | Parmigiano

EN Risotto | Pumpkin | Saffron | Cultured butter | Parmigiano

Ravioli

DE Ravioli | Rindfleischfüllung | Rinderconsommé | Lapsang-Souchong-Tee | Gemüse in Carpione-Marinade | Pistazie

IT Ravioli | Ripieno di manzo | Consommé di manzo | Tè Lapsang Souchong | Verdure in carpione | Pistacchio

EN Ravioli | Beef filling | Beef consommé | Lapsang Souchong tea | Carpione-marinated vegetables | Pistachio

Spaghetti

DE Spaghetti | Forellenfond | Lärchenrauchbutter | Marinierte Forelle | Angebrannte Zitrone

IT Spaghetto | Brodo di trota | Burro affumicato al larice | Trota marinata | Limone bruciato

EN Spaghetti | Trout broth | Larchwood-smoked butter | Marinated trout | Charred lemon

Tagliolini

DE Tagliolini | Lamm | Pecorino | Minze

IT Tagliolini | Agnello | Pecorino | Menta

EN Tagliolini | Lamb | Pecorino | Mint

THE MEDITERRANEAN

Der Mittelmeerraum bringt Farbe, Vielfalt und Leichtigkeit in unsere Küche. Küchenchef Fabio Bellotti und sein Team verbinden die Aromen Süditaliens mit den Produkten Norditaliens und der Freude an gutem Essen und geselligem Beisammensein.



Il Mediterraneo porta colore, varietà e leggerezza nella nostra cucina. Lo chef Fabio Bellotti e la sua brigata uniscono i profumi e i sapori del Meridione ai prodotti del Nord Italia, celebrando il piacere della buona tavola e della convivialità.



The Mediterranean brings colour, variety and lightness to our cuisine. Chef Fabio Bellotti and his team bring together the flavours of Southern Italy with the finest ingredients from Northern Italy, celebrating the pleasures of good food and conviviality.

Ö wie Knödel

Drei Interpretationen · Tre interpretazioni · Three variations

Beet root (V)

DE Rote Beete | Gorgonzola Creme
IT Rapa rossa | Crema al gorgonzola
EN Beet root | Gorgonzola sauce

Black kale (V)

DE Schwarzkohl | Schwarzkohl Pesto
IT Cavolo nero | Pesto al cavolo nero
EN Black kale | Black kale pesto

Truffle (V)

DE Trüffel | Selleriepüree
IT Tartufo | Purè di sedano rapa
EN Truffle | Celeriac purée

THE ART OF CRAFTSMANSHIP

Wir glauben an die Schönheit des Einfachen und den Wert echten Handwerks. Mit Erfahrung, Sorgfalt und Leidenschaft verbinden wir traditionelle Zubereitungstechniken mit modernen Ideen und verleihen jedem Gericht unsere eigene Handschrift.



Crediamo nella bellezza delle cose semplici e nel valore dell'autentico sapere artigianale. Con esperienza, cura e passione per il nostro mestiere, uniamo tecniche tradizionali e moderne, dando a ogni piatto la nostra impronta personale.



We believe in the beauty of simplicity and the value of true craftsmanship. With experience, care and passion, we combine traditional cooking techniques with modern ideas, giving every dish our own distinctive touch.

Main Courses

Hauptgerichte · Secondi piatti

Pike-Perch

DE Zander | Kräuter-Pil-Pil | Fenchel

IT Luccio perca | Pil pil alle erbe | Finocchio

EN Pike-Perch | Herb pil-pil sauce | Fennel

Beef Sirlon

DE Rinder-Roastbeef (ca. 250 g) | Topinambur | Artischocke | Rotweinjus

IT Controfiletto di manzo (ca. 250 g) | Topinambur | Carciofo | Jus al vino rosso

EN Beef sirloin (approx. 250 g) | Jerusalem artichoke | Artichoke | Red wine jus

Pork Belly

DE Bauch vom Landschwein | Kartoffel-Senf-Schaum | Stängelkohl

IT Pancetta di maiale nostrano | Spuma di patate alla senape | Cime di rape

EN Country-raised pork belly | Potato and mustard foam | Turnip greens

Cotoletta alla Milanese

DE Kalbskotelett nach Mailänder Art (ca. 300 g) | Anna-Kartoffeln | Friséesalat | Schnittlauchmayonnaise

IT Costoletta alla milanese (ca. 300 g) | Patate Anna | Indivia riccia | Maionese all'erba cipollina

EN Milanese-style veal cutlet (approx. 300 g) | Pommes Anna | Frisée lettuce | Chive mayonnaise

Parmigiana di Melanzane (V)

DE Auberginen-Parmigiana

IT Melanzane alla parmigiana

EN Eggplant Parmigiana

CHEESE SELECTION

DE Käsespezialitäten aus dem Tal und der Region

Begleitet von hausgemachten Mostarden und selbst gebackenem Früchtebrot.



IT Selezione di formaggi della valle e del territorio

Accompagnati da mostarde fatte in casa e pane alla frutta secca di nostra produzione.

EN Selection of local and regional cheeses

Served with homemade mostarda and house-baked fruit bread.

Dessert

Süßer Ausklang · Dolci

Tarte Tatin for Two

DE Tarte Tatin | Hausgemachtes Vanilleeis | Marsala

IT Tarte Tatin | Gelato alla vaniglia fatto in casa | Marsala

EN Tarte Tatin | Homemade vanilla ice cream | Marsala

La nostra Sacher

DE Sacherbiskuit | Marillensorbet | Kakaotuilee | Valrhona-Schokoladenespuma 66 %

IT Biscotto Sacher | Sorbetto all'albicocca | Tuile al cacao | Spuma al cioccolato Valrhona 66%

EN Sacher Biscuit | Apricot Sorbet | Cocoa Tuile | 66% Valrhona Chocolate Foam

La torta della Nana

DE Nanas Kaffeekuchen | Neu interpretiert

IT La torta al caffè di Nana | Rivisitata

EN Nana's Coffee Cake | Reimagined

Panna Cotta

DE Schafsmilch-Panna-cotta | Rote Bete | Apfelbalsamico

IT Panna cotta di pecora | Rapa rossa | Balsamico di mela

EN Sheep's milk panna cotta | Beetroot | Apple balsamic

Dispensa Alpina

Aus dem, was unsere Vorratskammer bereithält,
entstehen immer wieder neue Gerichte – geprägt
von den Jahreszeiten und der Kreativität unserer Küche.



Da ciò che custodisce la nostra dispensa nascono
piatti sempre nuovi, seguendo il ritmo delle stagioni
e la creatività della nostra cucina.



Our pantry inspires ever-changing dishes,
shaped by the seasons and
the creativity of our kitchen.

Harvest Selection

Dispensa Alpina

Roasted Broccoli (V)

Gerösteter Brokkoli aus Apulien | Schafsgrana |
Bergkräuter-Chimichurri

Broccolo di Puglia arrosto | Grana di pecora |
Chimichurri alle erbe di montagna

Roasted broccoli from Puglia | Sheep's milk Grana |
Mountain herb chimichurri

Black lentil cream (V)

Creme von schwarzen Linsen | Ziegenfrischkäse | Wildkräuterpesto

Crema di lenticchie nere | Caprino | Pesto di erbe spontanee

Black lentil cream | Fresh goat's cheese | Wild herb pesto

Braised Game

Geschmortes Wild | Knollensellerie | Schwarzkohl

Selvaggina brasata | Sedano rapa | Cavolo nero

Braised Game | Celeriac | Tuscan Kale

Ricotta & Pear

Ricotta | Birne

Ricotta | Pera

Ricotta | Pear

Täglich außer Samstags serviert.
Servito tutti i giorni, tranne il Sabato.
Served daily, except Saturdays.

Sapori d’Italia

Eine Hommage an die mediterrane Tradition und die Freude am Teilen. Klassiker der italienischen Küche, kreativ neu interpretiert und ihren ursprünglichen Aromen treu.



Un omaggio alla tradizione mediterranea e al piacere di condividere. Piatti della cucina italiana, reinterpretati con creatività, nel rispetto dei sapori autentici.



A celebration of Mediterranean tradition and the joy of sharing. Classic Italian dishes, creatively reinterpreted while staying true to their authentic flavours.

Menu
Sapori d'Italia

Jeden Samstag · Zum gemeinsamen Genießen
Ogni sabato · Il piacere di condividere
Every Saturday · Made for Sharing

Per cominciare
Zum Teilen · Da condividere · To share

Pizza Margherita oder Marinara
Pizza Margherita o Marinara
Pizza Margherita or Marinara

Verschiedene italienische Antipasti | Frittierte Köstlichkeiten
Antipasti all'italiana | Fritturina mista
Assorted Italian Antipasti | Mixed Fried Specialities

La Pasta

Lasagnetta | Béchamel | Bologneser Ragù
Lasagnetta | Besciamella | Ragù alla bolognese
Lasagnetta | Béchamel | Bolognese Ragù

Il Secondo
Zum Teilen · Da condividere · To share

Tagliata vom Rind | Rucola | Kirschtomaten | Parmesanspäne
Tagliata di manzo | Rucola | Pomodorini | Scaglie di Parmigiano
Beef Tagliata | Rocket | Cherry Tomatoes | Parmesan Shavings

Il Dolce

Sizilianischer Cannolo | Schafsricotta | Pistazie | Kandierte Orange
Cannolo Siciliano | Ricotta di pecora | Pistacchio | Arancia candita
Sicilian Cannolo | Sheep's milk ricotta | Pistachio | Candied orange