
KALTE VORSPEISEN

Kalbstartar

rote Beete / Radieschen / Meerrettich / Kartoffel
18 / 21

Gebeizter Lachs

Apfel / Kohlrabi / Kräutereis / Topinambur
16

Ofen Sellerie Carpaccio

Haselnuss / eingelegtes Gemüse / Senfmayonnaise
14

WARME VORSPEISEN

Rinder Consommé

Variation vom Rind (Milzschnitte / Leberknödel / Ravioli) / Wurzelgemüse / Schnittlauch
12

Karubben Mehl Ravioli

Alpenkäse / Trüffel / Pak Choi
17

Tagliolini

Meeresfrüchte / Oliven / Tomaten / Zitrone
18

Latschenrisotto

Ofenricotta / Hirschrücken / Bauchspeck
16

HAUPTSPEISEN

Zander

Risina Bohnen / glasierte Karotte / Sauerkrautschaum
28

Lammkeule

mediterranes Gemüse / wilder Brokkoli / Gremolata
27

Knuspriger Kürbis Canelloni

Radicchio / Kichererbse / Blumenkohl / Curry
23

Toms Klassiker (für 2 Personen)

Tomahawk vom Rind

Wintergemüse / Sauce Hollandaise / La Ratte Kartoffeln
35 Minuten Wartezeit

35 p.P.

DESSERTS

Lebkuchenmousse

Gewürzorange / Orangensorbet / Karamell
10

Rittner Apfel

Vanille / Rouge Apfel / Apfeltörtchen / Apfelsorbet
11

Marinierte Ananas

Kokos Tapioka / Ananas Sorbet / Pina Colada Espuma
8

Gloriette Käsevariation

Chutney / Früchtebrot
14

Gedeck 2,5

ANTIPASTI

Tartare di vitello

barbabietola / ravanelli / rafano / patate
18 / 21

Salmone marinato

mela / cavolo rapa / gelato alle erbe / topinambur
16

Carpaccio di sedano al forno

nocciole / verdure marinate / maionese al senape
14

PRIMI

Consommé di manzo

variazione di manzo (fettine di milza / canederlo di fegato / ravioli) / ortaggi a radice / erba cipollina
12

Ravioli di farina carubbe

formaggio d'alpeggio / tartufo / pak choi
17

Tagliolini

frutti di mare / olive / pomodori / limone
18

Risotto al pino mugo

ricotta al forno / sella di cervo / pancetta
16

SECONDI

Lucioperca

fagioli risina / carote glassate / schiuma di crauti
28

Coscia d'agnello

verdure mediterranee / broccolo selvaticho / gremolata
27

Cannellone croccante di zucca

radicchio / ceci / cavolfiore / curry
23

<h3>Tom`s classico (per due persone)</h3>

<h3>Tomahawk di manzo</h3>

verdure invernali / salsa olandese / patate la ratte
--

35 minuti d'attesa

35 a persona

DESSERT

Mousse di panpepato

arancia alle spezie / sorbetto all'arancia / caramello
10

Mela del Renon

vaniglia / mela rossa / tortino di mele / sorbetto di mele
11

Ananas marinato

tapioca al cocco / sorbetto all'ananas / espuma di pina colada
8

Variazione di formaggi Gloriette

mostarda / pane alla frutta
14

coperto 2,5

PURO

FINE DINING

by Gloriette

between south Tyrolean tradition and Italian lightness
young – fresh – pure

COLD STARTERS

Veal tartar

beetroot / radish / horseradish / potato
18 / 21

Marinated salmon

apple / turnip cabbage / herb ice cream / jerusalem artichoke
16

Oven celery carpaccio

hazelnut / pickled vegetables / mustard mayonnaise
14

WARM STARTERS

Beef Consommé

variation of beef (milt slices / liver dumpling / ravioli) / root vegetables / chives
12

Boxile flour ravioli

alpine cheese / truffle / pak choi
17

Tagliolini

seafood / olives / tomatoes / lemon
18

Mountain pine risotto

oven ricotta / saddle of venison / farmer's speck
16

MAIN DISHES

Pike - perch

Risina beans / glazed carrots / sauerkraut foam
28

Lamb leg

mediterranean vegetables / wild broccoli / gremolata
27

Crispy pumpkin canelloni

radicchio / chickpea / cauliflower / curry
23

Tom's classic (for 2)

Beef Tomahawk

winter vegetables / hollandaise sauce / La Ratte potatoes
35 minutes waiting time
35 p.p.

DESSERTS

Gingerbread mouse

spiced orange / orange sorbet / caramel
10

Apple from the Renon

vanilla / rouge apple / apple tart / apple sorbet
11

Marinated pineapple

coconut tapioca / pineapple sorbet / pina colada espuma
8

Gloriette cheese variation

chutney / fruit bread
14

service 2,5