
KALTE VORSPEISEN

Tomaten Carpaccio

Burrata / Avocado / Puglieser Brot / Basilikum
14

Lachstartar

Fenchel / Zitrusfrüchte / Orangensud / Blumenkohl
16

Kalbskopf

Schalottendressing / grüne Bohnen / rote Zwiebel / Radieschen
15

WARME VORSPEISEN

Tagliolini

Kartoffelcreme / Edamame / gebeizte Forelle / geröstetes Brot
15

Karottenrisotto

Kalbswange / Endivie / Schüttelbrot
16

Topfenocken

Tomaten / Oliven / Spinat / Guanciale
14

Kalte Kräutersuppe

Kohlrabi / Pfifferlinge / Ziegenkäse
12

HAUPTSPEISEN

Geschmorter Kalbs Ossobuco

Berglinsen / Ofengemüse / Kräutergremolata
22

Heilbutt

Pilze / Pak - Choi / Meerrettichsauce
27

Chicorée

Artischocken / Parmesan / schwarzer Trüffel
19

Toms Klassiker

Spanferkelkotelette

glasierte Marillen / La Ratte Kartoffeln / wilder Brokkoli
ca. 20 Minuten Wartezeit

26

DESSERTS

Geschmorter Pfirsich

Himbeersüppchen / Vanille / Rosmarin
9

Schokolade Schnitte

Kirschen / Kirscheis / Ricotta / Walnuss
11

Zitronen Verbene Panna Cotta

Brombeeren / Waldfrüchte Sorbet
7

Gloriette Käsevariation

Chutney / Früchtebrot
14

Gedeck 2

ANTIPASTI

Carpaccio di pomodori

burrata / avocado / pane pugliese / basilico
14

Tartare di salmone

finocchio / agrumi / fondo d'arancia / cavolfiore
16

Testina di vitello

dressing allo scalogno / fagiolini / cipolla rossa / ravanelli
15

PRIMI

Tagliolini

crema di patate / edamame / trota marinata / pane tostato
15

Risotto alle carote

guancia di vitello / indivia / Schüttelbrot
16

Gnocchi alla ricotta

pomodori / olive / spinaci / guancia
14

Zuppa fredda alle erbe

cavolo rapa / finferli / formaggio di capra
12

SECONDI

Ossobuco di vitello brasato

lenticchie di montagna / verdure al forno / gremolata alle erbe
22

Halibut

funghi / pak - choi / salsa di rafano
27

Cicoria

carciofi / parmigiano / tartufo nero
19

Tom`s classico

Costoletta di maialino da latte

albicocche glassate / patate „La Ratte” / broccoli selvatici
circa 20 minuti d'attesa
26

DESSERT

Pesca brasata

zuppetta di lamponi / vaniglia / rosmarino
9

Trancio di cioccolato

ciliegie / gelato alla ciliegia / ricotta / noci
11

Panna cotta alla verbena

more / sorbetto ai frutti di bosco
7

Variazione di formaggi Gloriette

mostarda / pane alla frutta
14

PURO

FINE DINING

by Gloriette

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

COLD STARTERS

Tomato carpaccio

burrata / avocado / pugliese bread / basil
14

Salmon tatar

fennel / citrus fruits / orange broth / cauliflower
16

Tête de veau

shallot dressing / green beans / red onion / radishes
15

WARM STARTERS

Tagliolini

potato cream / edamame / marinated trout / toasted bread
15

Carrot risotto

veal cheek / endive / Schüttelbrot
16

Ricotta gnocchi

tomatoes / olives / spinach / guanciale
14

Cold herb soup

turnip cabbage / chanterelles / goat cheese
12

MAIN DISHES

Braised veal ossobuco

mountain lentils / oven-roasted vegetables / herb gremolata
22

Halibut

mushrooms / pak - choi / horseradish sauce
27

Chicory

artichokes / parmesan / black truffle
19

Tom's classic

Suckling pig chop

glazed apricots / La Ratte potatoes / wild broccoli
about 20 minutes waiting time
26

DESSERTS

Braised peach

raspberry soup / vanilla / rosemary
9

Slice of chocolate

cherries / cherry ice cream / ricotta / walnut
11

Lemonverbena panna cotta

blackberries / wild berries sorbet
7

Gloriette cheese variation

chutney / fruit bread
14

service 2