

PURO

FINE DINING

by Gloriette

Variation vom Ziegenkäse

Feigen / Balsamico / schwarzer Trüffel

Variazione di formaggio di capra

fichi / balsamico / tartufo nero

Variation of goat cheese

figs / balsamic / black Truffle

13

Gegrillter Oktopus

Zucchini / Tomate / Olive / Avocado

Polipo alla griglia

zucchine / pomodori / olive / avocado

Grilled octopus

zucchini / tomato / olive / avocado

15

Hirschcarpaccio

Rotkohl / Beete / Brombeere / Topinambur

Carpaccio di cervo

cavolo rosso / barbabietola / more / topinambur

Venison carpaccio

red cabbage / beetroot / blackberry / jerusalem artichoke

16

Kürbisrisotto

Bergkäsecreme / Amaretti / Salbei

Risotto alla zucca

crema di formaggio di montagna / amaretti / salvia

Pumpkin risotto

mountain cheese cream / amaretti / sage

14

Lammravioli

Latschenfond / Schwarzwurzel / Grünkohl

Ravioli d'agnello

fondo di pino mugo / scorzonera / cavolo verde

Lamb ravioli

pine stock / black salsify / kale

16

Spaghettoni „Cavalieri“

Sardelle / Zitrone / geröstetes Brot / Brokkoli

Spaghettoni „Cavalieri“

accughe / limone / pane tostato / broccoli

Spaghettoni „Cavalieri“

anchovy / lemon / toasted bread / broccoli

15

Rinder Consommé

Leberknödel / Wurzelgemüse / Schnittlauch

Consommé di manzo

canederli di fegato / ortaggi a radice / erba cipollina

Beef consommé

liver dumplings / root vegetables / chives

12

Perlhuhn

Sellerie / eingelegter Apfel / Kastanie / glasierte Karotte

Faraona

sedano / mela sott'aceto / castagne / carrote glassate

Guinea fowl

celery / pickled apple / chestnut / glazed carrots

24

Gemüsecurry

Kichererbsen Praline / Fladenbrot / Joghurtdip

Curry di verdure

schacciata / dip di yogurt / pralina di ceci

Vegetable curry

flatbread / yoghurt dip / chickpea praline

20

Rindswange

Kartoffelkrokette / grüne Bohne / knusprige Zwiebel

Guancia di manzo

crocchetta di patate / fagiolini / cipolla croccante

Beef cheek

potato croquette / green bean / crispy onion

26

Lachsforelle

Erbse / Fenchel / Weißweinschaum / Spitzkohl

Trota salmonata

piselli / finocchio / schiuma di vino bianco / cavolo cappuccio

Salmon trout

pea / fennel / white wine foam / cabbage

26

Milchschokoladen Crème brûlée

Mango / Gewürzananas

Crème brûlée di cioccolato al latte

mango / ananas alle spezie

Milk chocolate crème brûlée

mango / spiced pineapple

9

Prosecco Tarte

Zwetschge / Pistazie

Crostata al Prosecco

prugna / pistacchio

Prosecco Tart

plum / pistachio

11

Gebackener Grießknödel

Birne / Salzkaramell

Gnocchi di semola fritti

pera / caramello salato

Baked semolina dumplings

pear / salted caramel

10

Gloriette Käsevariation

Chutney / Früchtebrot

Variazione di formaggi Gloriette

mostarda / pane alla frutta

Gloriette cheese variation

chutney / fruit bread

14

Service 2

DAILY MENU 4 Courses 45-55€