

# Alpenroyal Gourmet Restaurant

*„Mit diesem Restaurant geht für mich ein Traum in Erfüllung,  
es ist die Frucht meiner Leidenschaft die nun Wirklichkeit wird,  
um Ihre (gastronomische) Träume zu erfüllen  
und um Ihre (kulinarische) Leidenschaft zu erwecken.*

*Meine Küche und Gerichte sind aus kleinen Formen zusammengesetzt,  
wo sich Geschmack und Farben widersprechen aber doch ergänzen.*

*Jede Kreation respektiert die Folge der Jahreszeiten  
und den Wandel der Natur. .*

*Dies ist meine Küche. Viel Vergnügen!"*

*Der Chefkoch Felice Lo Basso*

## *Meine Brigade...*

*Mario (Sous Chef)*

*Roberto*

*Domenico*

*Angelo*

*Fausto*

*Rosario*

*Marco*

*Francesca*

*Domenico*

## *Das für Sie ausgewählte Olivenöl...*

*Leccino extravergine biologico D.o.p.*

*Azienda Agricola "Colline di Marostica"*

*Wir bitten unsere Gäste während der Degustation  
die Handys nicht zu benutzen.*

*\*Wir informieren unsere Gäste dass im Bedarfsfall tiefgefrorene Produkte verwendet werden.*

# Sommer 2011

## Zu Beginn.....

Tartare vom Wagyu - Rind mit orientalischem Dressing,  
auf Obst - und Gemüsedip, Ricotta aus Apulien  
Euro 22,00

Das Stockfisch - Carpaccio verfeinert mit Rohkostgemüse,  
Granita der schwarzen Oliven und extra vergine Olivenöl - Schaum  
Euro 25,00

„Un po' modoro“!  
Tomatenkreation mit Büffelmozzarella, geräucherten Sardellen und Basilikum,  
begleitet vom Knoblauchsais und Vollkornbrot - Sauce  
Euro 20,00

Millefeuille vom roten Thunfisch und mariniertes Gänsestopfleber,  
serviert mit knusprigen Pinienkernkeksen und roter Zwiebelkonfitüre  
Euro 25,00

Rohe rote Garnelen aus Sizilien, aromatisiert mit Ingwer,  
krokanten Baby - Fencheln und Burrata - Käse - Stracciatella aus Apulien  
Euro 25,00

Kalbszunge - und Köpfchen auf Kräuter - Ziegencreme,  
Bieressig Sorbet und Pan Brioche  
Euro 22,00

## Pasta, Reis und Suppen...

Garnelenknödel in Steinpilzconsommé, dazu Frühlingszwiebel und Zitrone  
Euro 22,00

Eierteig - Tortelli, gefüllt mit Sabaione - Zucchini,  
an einer Hummercreme und geriebenen, schwarzen Sommer - Trüffeln  
Euro 25,00

Die hausgemachten Nudeln - Gitarre, mit Knoblauch, Chili und Fischragout,  
parfümiert mit Hummeressenz  
Euro 22,00

Kartoffel - Kräuter - Gnocchi mit Ragout vom Kaninchen, Pfifferlingen und Golden Gel Käsecreme  
( Hommage an Mario Berardi )  
Euro 20,00

Carnaroli Zitronenrisotto mit Scampi - Carpaccio,  
Büffelricotta - Quenellen und Kapernpulver  
Euro 25,00

## Hauptspeisen...

Lammkarree, geröstet auf einer Velouté von geräucherten Aprikosen,  
dazu frittierte Ravioli in Borretsch - und Lavendel - Farce, Ricotta - Dudding  
Euro 30,00

Kalbsfilet im Mangoldblätter - und Steinpilzmantel,  
serviert mit Creme aus getrockneten Bohnen und Schwarzbeeregelee  
Euro 30,00

Rotbarben in Tempurateig  
auf Minze - Kartoffelpüree und rotem Paprika - Sorbet  
Euro 28,00

Wildwolfsbarsch auf seiner eigenen Haut gekocht,  
als Beilage Salat aus Grünäpfeln, Nüssen, frischen Mandeln und Joghurt - Sauce  
Euro 30,00

„Nebraska“ - Rindstagliata nach Parma Art  
mit Gemüseterrine in Schichten und Wacholder - Sauce  
Euro 32,00

## Dessert...

Der knusprige Planet...!  
Euro 15,00

Terrine von weißer Schokolade und Pistazien  
im eingelegten Mangoblätter - Mantel und Kakao - Waffel  
Euro 15,00

Mascarpone - „Cremoso“  
mit flüssigem Nuss - Herzen und weißem Kaffeeis  
Euro 15,00

Gewürztes Grünäpfel - Süppchen und Kokoseis  
Euro 15,00

Das krokante Pistazien - Zylinder,  
dazu Bayerische - Creme aus frischem Käse und Honig, Schokoladen - Sorbet  
Euro 15,00

## *Degustationsmenü*

### *Territorium und Suche nach...*

*Amuse - bouche*

*Cappuccino von geräucherten Kartoffeln, serviert mit Eiern aus dem Boden See,  
kandierte Zitronen und Ziegenmilchwolke*

*Buchweizenlasagnetta mit Brennesseln, Speck und Almkäse*

*Knusprige Spanferkelhaxe,  
als Beilage Waffel aus Kartoffeln und Bergpilzen, Knollensellerie - Creme*

*Der Apfel!  
Gewidmet an Südtirols Obstkönigin*

*Euro 65,00*

*~ ~ ~*

## *Degustationsmenü*

### *Roher Fisch auf 1.500 m. Höhe!*

*Gin Tonic mit Gurkenschäum, Wildauster und Zitronenkaviar*

*Wassermelone vom Grill mit rohen Jakobsmuscheln, Erbsensprossen und Pekannüssen*

*Tintenfisch, Kaviar und Gold... in einer Rauchwolke!*

*Carpaccio von der Zahnbrasse mit Mohnsamen, Seeigel - Eis und Kokosmilch*

*Scampo in Auberginen - Parmigiana mit Burrata - Frischkäse, Pulver der schwarzen Oliven*

*Kaktusfeige - Sorbet,  
serviert auf Waffeln aus Mandeln und Orangen, und rosafarbigem Pampelmuse - Schaum*

*Euro 95,00*

*Degustationsmenüs können nicht verändert werden und sind für den ganzen Tisch zu verstehen.*

*\* Roher Fisch wurde für 24 Stunden der Schnellabkühlung ausgesetzt um die Bakterieninfizierung zu vermeiden.*