

Lieber Gast,
Familie Prinoth und ihre Mitarbeiter
heißen Sie Herzlich Willkommen

„Die Bar ist seit jeher der ideale Ort um gute Tees, Kaffees oder Aperitifs zu verkosten, um Freunde zu treffen, mit ihnen Ideen, Weltanschauungen, Termine zu besprechen, oder auch nur zum Verweilen... Für mich ist die Pianobar-Lounge ein idealer Begegnungsort für Gourmets, um kleine Snacks, kleine Tellergerichte auch aus der Ladinischen Tradition genussreich zu verkosten, auf eine Reise in die besondere Atmosphäre und Genusswelt, die nur diese Ecke des Hotels zu schenken vermag.... Gute Reise!“



Der Küchenchef

Der Küchenchef Mario Porcelli und seine Brigade empfehlen:

UNSERE KLEINEN BRUNCH UND SNACKS

Die rustikale Aufschnittplatte mit Südtiroler Speck und Almkäse serviert mit Mini – Schüttelbrot, Apfel – Meerrettichsauce und Essiggurken	Euro 22
Der Caesar Salad (Salat, Huhn bei Niedrigtemperatur gegart, Eier, Bacon, Parmesanflocken und Brotcroutons)	Euro 20
 Das Vegetarische Brot - serviert mit Kartoffel Rösti (Vollkornbrot, gegrillte Auberginen, Zucchini und Peperoni, Basilikum, geräucherter Scamorza Käse)	Euro 17
Das klassische Club Sandwich (ca. 20 Min. Wartezeit) (Tomaten, Huhn bei Niedrigtemperatur gegart, Mayonnaise, Paprika, Kopfsalat, Rührei, gerösteter Bacon)	Euro 23
Der Toast mit Prager Schinken und Käse	Euro 14
Die “Piadina” - Fladenbrot mit Squacquerone - Käse aus San Patignano, Parma - Rohschinken und Rauke	Euro 16
Der Hamburger „Alpenroyal“ mit Pommes Frites	Euro 28

UNSERE WARME KÜCHE

	Die Cremesuppe aus Kürbis und Ingwer, Schüttelbrot und Speck	Euro 22
	Die Tagliatelle aus Frischteig mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel	Euro 24
	Das Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeermarmelade	Euro 25
	Das Fischfilet des Tages (Seebarsch, Goldbrasse, Lachs) vom Grill, dazu geschmortes Gemüse mit Thymian verfeinert	Euro 33
	Das Entrecôte Nebraska serviert mit Ofenkartoffeln	Euro 35
	Das gegrillte Gemüse mit Almkäsewürfel in Buchweizen-Tempura mit Senf – und Honigsauce	Euro 22

UNSERE DESSERTS

	Der Apfel-Zimtkuchen mit Vanillesauce und Pinienkerneis	Euro 16
	Der Joghurt - Melange Becher mit Waldbeeren und Minze Eis	Euro 16
	Das Schokoladetörtchen mit karamellisierten Orangen und Kokosnuss	Euro 16

SPEZIALITÄT IRANISCHER KAVIAR

(auf Bestellung 3 Tage)

	Kaviar Asetra 30 gr.	Euro 300
	Kaviar Asetra 50 gr.	Euro 490
	Kaviar Beluga 30 gr.	Euro 590
	Kaviar Beluga 50 gr.	Euro 960
	Blinis aus Buchweizenmehl serviert mit Baliklachs, Gurke, Sauerrahm und Kaviar*	Euro 60
	Rindfleisch - Carpaccio mit Trüffel, Kartoffelgröstel und Kaviar*	Euro 60

* Beide Teller müssen mit einer Portion Kaviar bestellt werden
Mindestens 2 Personen (es kann auch aus verschiedenen Gerichten gewählt werden)