

Seefels menu

Duetto di manzo carinziano con verdure marinate



Essenza di vitello con strudel alle animelle e verdure



Cassoulette d'astice con piccoli ravioli,
fagioli e melone "Charantais"



Sorbetto di melagrana



Agnello gustoso
con carciofi , pomodori e chorizo



Torta di Vacherin Mont d'Or
con liquore della nocciola e cotogne



Mille feuille d'arancia e cioccolata

4 portate	€ 59,00
5 portate	€ 69,00
6 portate	€ 78,00
7 portate	€ 86,00

Antipasti

Salmone all'arancia marinate in casa	€	20,00
con composizione di carote e zenzero		
Profiteroles di coda di vitello	€	19,00
con finocchi e melanzane marinate		
Terrina di funghi e patate	€	18,00
con quiche di porro tartufate e confit di cipolla		

Zuppe

Crema d'astice	€	9,00
con ravioli al spinacio e dragoncello		
Crema di scorzonera	€	9,00
con variazione d'anatra		

Primi piatti

Guancia di maiale saldata su crema d'orzo con fagioli	€	17,00
Tortelloni alla ricotta con schiuma di tartufo nero	€	19,00

Piatti principali

Filetto di manzo lessato in salsa di assam e pepe con zucca, topinambur e scalogno	€	32,00
Filetto di trota salmonata affumicato in brodo di patate e rafano, rape rosse e fagioli	€	29,00
Filetto di Skrei (merluzzo) con lenticchie Blinis di patate e salsa d'aceto al mela e speck	€	29,00

Dolce

Zuppa di uva bianca con torta di cioccolato e gelato di Porto	€	10,00
Crema di Baileys in cialde con kumquats	€	10,00
Soufflé di semolina con fico brasato e schiuma di vaniglia	€	12,00
Selezione di formaggi di latte crudo con uva e noci e senape di fico	€	12,00
Coperto	€	3,50

Vi preghiamo di non fumare nel ristorante

Grazie Mille!

Lo Chef di cucina

Il Maître d'Hôtel

Richard Hessel
ed il suo team



Johannes Doujak
ed il suo team