

**Lieber Gast,
Familie Prinoth und ihre Mitarbeiter
heissen Sie im Gourmet Restaurant „ Le Stuben „ herzlich willkommen**

*„Liebe Gäste,
um Ihren kulinarischen Gaumenfreuden entgegenzukommen habe ich heuer ein Menu gestaltet,
welches die ladinische Tradition widerspiegelt,
ohne aber von der klassischen Linie der Gourmet ~ Küche abzuweichen.
Ich verwende stets marktfrische Produkte, eine Garantie höchster Qualität.
Viel Vergnügen!“*

Felice Lo Basso

Chefkoch Felice Lo Basso mit seiner Brigade empfiehlt :

KLEINE DELIKATE VERKOSTUNGEN

Meine Südtiroler Vorspeise.... (kleine Reise durch Geschmack und Aromen unserer Region)	Euro 20,00
Klippfischcreme verfeinert mit Kartoffel, dazu Wachtelspiegelei, Bauchspeck und Kräutercreme	Euro 19,00
Hirschhäppchen in einer Rauchwolke! serviert mit gebackener Polenta, Quittencreme und Kressesprossen	Euro 19,00
Kartoffelcrackers mit sautiertem Spinat, Speck und Bergkäse verfeinert mit Trüffelhonig	Euro 19,00
Carpaccio der Lachsforelle, leicht geräuchert, mit Orange, Joghurt und Grünapfel	Euro 18,00

DIE SUPPEN

Gersten ~ Dinkelsuppe nach Bauernart	Euro 10,00
Kartoffel ~ Wirsingcremesuppe mit Steinpilzen und geräuchertem Bauchspeck, gebutterte Schwarzbrotwürfelchen	Euro 11,00

DIE WARMEN VORSPEISEN

Südtiroler Knödel in verschiedenen Variationen, mit Schmelzbutter und Parmesan	Euro 17,00
Risotto mit Bergminze ~ Pesto, dazu geröstetes Zanderfilet und Rotweinhimbeeren	Euro 18,00
Buchweizen ~ Tortelli gefüllt mit Wildschweinfleisch, an einer Topinamburcreme, mit Chips der Bio ~ Karotten und Wacholdersauce	Euro 18,00
Kartoffelgnocchi gefüllt mit Steinpilzen und „guancia“, verfeinert mit Thymian ~ Schwarztrüffel ~ Butter	Euro 19,00

DIE HAUPTSPEISEN

Geröstetes Seebarschfilet in Sauté von Artischocken, Kirschtomate und Frühkartoffel	Euro 26,00
Kalbsfilet in einem Speckmantel, mit Almkäsekruste, Pilze ~ Spargel ~ Panache	Euro 25,00
Hirschkotelett in einer Pfefferkruste, an Kartoffelpüree aromatisiert mit Thaiti ~ Vanille und Baby ~ Mangold verfeinert mit Soja	Euro 26,00
Ochsenbacke langsam bei leichter Hitze gekocht, serviert im Schmortopf mit Gemüse und Vollkornpolenta	Euro 24,00

DIE DESSERTS

Kaiserschmarren serviert mit Preiselbeermarmelade und Mandeln, dazu Lebkucheneis	Euro 15,00
Zitrusfrüchtesüppchen mit karamellisierten Dörrfrüchten, Minzeis und Joghurtmousse	Euro 16,00
Der Apfel ! Hommage an die Südtiroler Fruchtekönigin	Euro 15,00
Warmes Schokoladentörtchen mit Kokoharz, Bananeneis und Vanillesauce	Euro 16,00
Blätterteigbouché mit Pinien ~ Chantilly ~ Creme und frischen Waldfrüchten	Euro 16,00

SPEZIALITÄT IRANISCHER KAVIAR

Kaviar Asetra 30 gr.	Euro 300,00
Kaviar Asetra 50 gr. (auf Bestellung 3 Tage)	Euro 490,00
Kaviar Beluga 30 gr. (auf Bestellung 3 Tage)	Euro 590,00
Kaviar Beluga 50 gr. (auf Bestellung 3 Tage)	Euro 960,00
Blinis aus Buchweizenmehl serviert mit Lachs, Tartar, Schnee, Brie und Kaviar	Euro 180,00
Rindfleisch ~ Carpaccio mit Trüffel und Rösti von geräuchertem Lachs und Kaviar	Euro 290,00
<u>Mindestens 2 Personen (es können auch verschiedene Gerichte gewählt werden)</u>	