

MENU

Consigliamo

Vini bianchi

Sauvignon 2022 Schalenstein
Weinmanuf. Luis Euro 56,00

Chardonnay 2023 Lafóa
Colterenzio Euro 56,00

Vini rossi

Lagrein 2022 Riserva Kristan
Egger Ramer Euro 56,00

Pinot Nero 2021 Riserva Linticlarus
Tiefenbrunner Euro 82,50

Hotel Sonnalp

Insalate e verdure dal buffet con diverse salse



Antipasti

Filetto di spigola al vapore,
crema di patate e olio d'olive, carciofi, pomodoro

Petto di quaglia arrostito,
foie gras fritto, mousse di champignons,
champignons arrostiti, balsamico al mosto d'uva



Zuppe & Primi

Crema bianca di bietola con croûtons

Fiore di zucchini fritto
ripieno di funghi porcini e finferli,
crema di caprino fresco, olio di nocciola

Gnocchi di polenta con polpo brasato,
capperi e olive taggiasche



I nostri Secondi

Stinco d'anatra brasata in salsa all'aceto di lamponi,
gnocchi di patate e verbena, indivia belga confit

Filetto di orata alla griglia
guazzetto di crostacei e paprika,
patate al rosmarino, ragù di verdura provenzale

Tomino alla griglia, verdure,
chutney di albicocca e zucca



Dessert & Formaggi

Sonnalps fetta di caffè,
gelato di fior di latte, meringhe al caffè

Sorbetto di mirtilli neri
con infuso di semi di coriandolo

Scelta di formaggio dal buffet con diverse salse