SETTIMANA DELLE ERBE HERBAL WEEK KRÄUTERWOCHE

13-19 LUGLIO 2026

ANTIPASTO APPETIZER VORSPEISEN 12,00€

Röstie di tarassaco con maionese al rafano

Dandelion Röstie with Horseradish Mayonnaise

Löwenzahnröstie mit Meerrettichmayonnaise

PRIMI FIRST COURSE WARMEVORSPEISEN 17,00€

Casunziei di sčiopetis con grana e burro fuso

Ravioli with sčiopetis (local bitter herb) with parmesan and melted butter

Sčiopetis-Ravioli (mit lokalem Bitterkräuter) mit Parmesan und zerlassener Butter

Oppure – or - oder

Trofie con pesto all'aglio orsino

Trofie pasta with wild garlic pesto

Trofie-Pasta mit Bärlauchpesto

SECONDO MAIN COURSE HAUPTSPEISEN 25,00€

Quaglia ripiena di ortiche

Quail stuffed with nettles

Wachteln gefüllt mit Brennnesseln

CONTORNO SIDE DISH BEILAGEN 8,00€

Insalata di erbe e fiori spontanei

Wild herb and flower salad

Salat aus Wildkräutern und Blüten

GRAPPE ALLE ERBE HERBAL GRAPPA KRÄUTERGRAPPA 4,50€

Rosa canina Rosehip Heiderose

Menta nostrana Local Mint Einheimische Minze

Ruta Rue Rauten

Fieno Hay Heu

Achillea Yarrow Schafgarben

Asperula Sweet Woodruff Waldmeister