



**Mediterrane und italienischen Zutaten sollen  
sich auf Ihrem Teller widerspiegeln**

Frischkäseterrine im Zucchinimantel  
mit Granatapfelkernen, Gamsschinken,  
Brotchips und Koriandervinaigrette

Cannelloncini vom Zanderfilet  
mit Kräutervelouté überbacken, Babyspinat  
und confitierter gelben Cherrytomate

Milchkalbsbrust in Aromaten  
bei Niedertemperatur gegart auf Kräuter-  
Stampfkartoffel und gedünsteten Zuckerschoten

Himbeerterrine mit Mangoldsalat,  
frischer Minze und Eis vom Marzipan

**Ingredienti mediterranei ed italiani  
si rispecchiano sui vostri piatti**

Terrina di formaggio fresco in mantello di zucchini  
con semi di melagrana, prosciutto di camoscio,  
chips di pane e vinaigrette al coriandolo

Cannelloncini ripieni di lucioperca gratinati  
con velotué di erbe, foglie di spinaci  
e pomodorini gialli confettati

Petto di vitello da latte cotto a temperatura bassa  
su patate schiacciate alle erbe  
e taccole brasate

Terrina di lamponi con insalata di mango,  
menta fresca e gelato al marzapane

## Unsere Weinempfehlung Vini consigliati

**Soave Classico** 2009  
Pieropan € 27,00

**Sauvignon Mantele** 2010  
Kellerei Nals-Magrei € 29,00

**Cabernet Sauvignon Istrice** 2008  
Elena Walch € 33,00

**Iugum** 2006  
Peter Dipoli € 39,00


**Baronessa Passito** 0,375 lt 2007  
Kellerei Nals-Magreid-Entiklar 36,00 1 Glas 6,00


## Kalte Vorspeisen und Drinks

Galantine vom Schwarzfederhuhn  
mit Apfel-Sellerie-Orangensalat, Sauce Cumberland,  
gegrilltem Radicchio und Focaccia

Vitaldrink von der Kiwi  
(*Basisches Gericht: Unterstützt den Säure-Basen Haushalt im Körper*)

## Suppen und warme Vorspeisen

 Vitalpina Tipp Samtsüppchen vom Blumenkohl mit Kartoffel-  
Kressestrudelchen und Chililivienöl

 Vitalpina Tipp Kartoffel-Kürbispralinen auf Marienbergersauce  
mit gerösteten Kürbiskernen, getrüffelten dicken Bohnen  
und Chutney von Endivien und Latschenkiefer

Gnocchetti Sardi mit Bärlauchpesto, Datteltomaten  
und gebratenen Rindsfiletspitzen

## Hauptgerichte

 Vitalpina Tipp Saftiger Braten vom Bioferkel  
in Majoransauce mit Williamskartoffel  
und Fenchelgratin

Pochiertes Filet vom Knurrhahn auf Blattspinat  
mit Rote Bete Kartoffel und Petersilienschaum

Frühlingsgemüse im Tempurateig gebacken  
mit Chilisauce süß-sauer und gebratene Sojasprossen  
(*Basisches Gericht: Unterstützt den Säure-Basen Haushalt im Körper*)

## Desserts

 Vitalpina Tipp Gebackene Apfelknödel auf Sauce Chantilly  
mit Kompott vom Boskop Apfel und grünem Apfels

 Vitalpina Tipp Erfrischendes Sorbet von der Sauerkirsche  
mit oder ohne Sekt  
(*Basisches Gericht: Unterstützt den Säure-Basen Haushalt, ohne Sekt*)

 Vitalpina Tipp **Vitalpina Gericht: leicht-vital-regionaltypisch**  
Hotel Pfösl am 20.03.2012


## Antipasti e drinks

Galantina di pollo con insalata di mela, sedano  
ed arancia, salsa Cumberland,  
radicchio alla griglia e focaccia

Drink vitale di kiwi  
(*Piatto basilco: Favoriscie il bilancio acido-basilco del corpo*)

## Zuppe e primi piatti

 Vitalpina Tipp Crema di cavolfiore con piccolo strudel  
di patate e crescione ed olio d'oliva al chili

 Vitalpina Tipp Praline di patate e zucca su salsa di formaggio  
Marienberger con semi di zucca arrostiti,  
fagioli tartufati e chutney d'indivia e pino mugo

Gnocchetti Sardi con pesto all'aglio orsino,  
pomodori datterini e punte di filetto di manzo


## Secondi piatti


 Vitalpina Tipp Arrosto di maialino biologico  
in salsa di maggiorana con patate Williams  
e gratin di finocchi

Filetto di cappone su spinaci freschi don patate  
alla barbabietola rossa e schiuma di prezzemolo

Verdure primaverili fritti in pasta Tempura con salsa  
di chili agro-dolce e germogli di soia arrostiti  
(*Piatto basilco: Favoriscie il bilancio acido-basilco del corpo*)

## Desserts

 Vitalpina Tipp Canederli fritti di mele su salsa Chantilly  
con composta di mela Boskop e gelato di mela verde

 Vitalpina Tipp Sorbetto rinfrescante di amarene  
con oppure senza spumante  
(*Piatto basilco: Favoriscie il bilancio acido-basilco, senza spumante*)

 Vitalpina Tipp **Platto Vitalpina: leggero-vitale-regionale**  
Hotel Pfösl il 20.03.2012