



## FrISChe Salate

### Insalate estive

<b>Knackige Blattsalate mit Walnüssen, Apfel-Birnenfilet, Zwetschgen und Camembert</b> Insalata con noci, filetto di pera e mela, prugne e camembert	14,00 €
<b>„Fitness Salat“ mit Rauke, Feta, Kirschtomaten, Oliven und gegrillte Garnelen</b> „Insalata Fitness“ con rucola, feta, pomodorini, olive e gamberi alla griglia	14,00 €
<b>Salatvariation mit gegrillten Truthahnstreifen, gekochtem Ei und gebackener Büffelmozzarella</b> Variazione di insalata con carne di tacchino alla griglia, uovo sodo e mozzarella di bufala frita	15,00 €
<b>Salat von frischen Meeresfrüchten serviert mit Tomaten Bruschette</b> Insalata di frutti di mare freschi con bruschette al pomodoro	15,00 €
<b>„Griechischer Salat“ mit Feta, Oliven, Cocktailtomaten und Gurken</b> „Insalata greca“ con feta, olive, pomodorini e cetrioli	13,00 €
<b>FrISChe Salate vom Buffet</b> Insalata mista dal buffet	6,00 €

## Suppen

### Minestre

<b>Feines Zwiebelsüppchen mit Pressknödel</b> Zuppa di cipolle con canederlo pressato	8,00 €
<b>Eisacktaler Weißweinsuppe mit Zimt-Brotcroutons</b> Zuppa di vino bianco della Valle Isarco con crostini di pane alla cannella	7,00 €
<b>Kräftige Rinderbrühe mit Gemüse, Rindfleischstreifen und Engelshaaren</b> Brodo di manzo con verdure, strisce di manzo e pastina	6,00 €

# Bruschette

<b>Bruschetta mit mariniertem Tomaten-Concassé und Basilikum</b> (4 Stück) Bruschetta con concassè di pomodori marinati e basilico (4 pezzi)	7,00 €
<b>Tomaten-Bruschette mit Knoblauch und Räucherlachs</b> (4 Stück) Bruschette ai pomodori con aglio e salmone affumicato (4 pezzi)	9,00 €
<b>Bruschetta mit Hirschschinken und Artischocken</b> (4 Stück) Bruschetta con prosciutto di cervo e carciofi (4 pezzi)	10,00 €

# Kalte Vorspeisen Antipasti

<b>Kalte Fischvariation:</b> <b>Gegrillte Riesengarnelen, Lachstatar, Räucherlachs, und Meeresfrüchtesalat, serviert mit Tomaten-Focaccia</b> Variazione di pesce: Gamberoni alla griglia, tartare di salmone, salmone affumicato e insalata di frutti di mare, servita con focaccia ai pomodori	17,00 €
<b>Lachstatar auf Philadelphia-Spiegel mit gefüllten Zucchinirollchen, Kräuterbutter und gegrillte Bruschetta</b> Tartare di salmone su salsa al Philadelphia con rotoli di zucchine ripiene, burro alle erbe aromatiche e bruschetta grigliata	16,00 €
<b>Rosa Roastbeef mit Radicchio-Herzen, Edelpilzkäse und gerösteten Pinienkerne</b> Roastbeef con cuori di radicchio, gorgonzola e pinoli tostati	14,00 €
<b>Tiroler Räucherteller</b> (Speck, Bauernschinken, Kaminwurze, Pustertaler Bergkäse und süß-saures Gemüse) Antipasto di affumicati alla Tirolese (Speck, prosciutto del Contadino, salamino, formaggi della Val Pusteria e verdura agrodolce)	14,00 €
<b>Tiroler Räucherteller mit Pellkartoffeln</b> (für 2 Personen) (Speck, Bauernschinken, Kaminwurze, Pustertaler Bergkäse und süß-saures Gemüse) Antipasto di affumicati alla Tirolese con patate (per 2 persone) (Speck, prosciutto del Contadino, salamino, formaggi della Val Pusteria e verdura agrodolce)	30,00 €
<b>Lauwarmer Gemüse-Carpaccio mit gebackenem Brie, serviert mit einem feinem Joghurtdressing</b> Carpaccio di verdura con brie fritto, servito con condimento allo yogurt	14,00 €

# Warme Vorspeisen mit Fisch

## Primi piatti con pesce



große Portion  
abbondante  
+ 3,00 €

Warme Fischvorspeise, Spezialität des Hauses,  
mit Knoblauchbrot und Scampo „Bella Vista“  
Antipasto di pesce, caldo, specialità di casa,  
con pane all'aglio tostato e scampo „Bella Vista“

19,00 €

Feiner Risotto, mit Chardonnay verfeinert,  
dazu frische Meeresfrüchte und Scampo „Bella Vista“  
Risotto al Chardonnay con frutti di mare  
e scampo „Bella Vista“

17,00 €

Linguine mit Curry-Aroma, Garnelen und Zucchini  
Linguine all'aroma di curry, gamberi e zucchine

15,00 €

Cremiger Zitronenrisotto mit Oktopus und Gemüsewürfel  
Risotto cremoso al limone con polipo e cubetti di verdura

15,00 €

Hausgemachte Tintenfischtagliatelle mit Lachs,  
rote Pfefferkörner und Artischocken  
Tagliatelle di seppia, fatte in casa, con salmone,  
grani di pepe rosso e carciofi

13,00 €

# Warme Vorspeisen

## Primi piatti



große Portion  
abbondante  
+ 3,00 €

Hausgemachte Spätzle von der Roten Beete  
mit Rucola-Pesto, Graukäse und Walnüssen  
"Spätzle" alla barbabietola rossa, fatti in casa,  
con pesto di rucola, formaggio grigio e noci

13,00 €

Kamut Gigli mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum  
Gigli di kamut con pomodori freschi, mozzarella di bufala con basilico

13,00 €

Nudelpfanne Clara (Ragout, Tomaten, gem. Pilze, Sahne, Speck)  
Padella di pasta alla Clara (ragù, pomodori, funghi misti, panna, speck)

10,00 €

Feiner Zwetschgen-Risotto mit geräuchertem Hirschschinken und Parmesansplitter  
Risotto alle prugne con prosciutto di cervo e scaglie di parmigiano

15,00 €

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen, gefüllt mit Kürbis,  
dazu Butterschoten und Burrata-Flocken  
Ravioli di patate, fatti in casa, ripieni di zucca,  
con pomodori al burro e fiocchi di burrata

13,00 €

Hausgemachte Kastanien-Kartoffelnocken mit Brie, Mascarpone und Trüffel  
Gnocchi di patate fatti in casa con castagne, brie, mascarpone e tartufo

13,00 €

Zweierlei: Rohnenknödel und Pressknödel auf knackigen Blattsalaten  
Duetto: Canederli alla barbabietola rossa e canederli pressati con insalatina

12,00 €

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit goldbrauner Butter und Parmesankäse  
Ravioli tirolesi agli spinaci, fatti in casa, con burro fuso e parmigiano

11,00 €

## Hauptgerichte mit Fisch

### Secondi piatti di pesce

<b>Goldbrasse (400g+) mit Salzkartoffeln, Spinat und Knoblauchsauce</b> Orata (400g+) con patate lesse, spinaci e salsa all'aglio	18,00 €
<b>Pikantes Riesengarnelen-Tintenfischspießchen</b> mit Tiroler Röstl und Peperonata Spiedino piccante di gamberoni e polipo con "Röstl" tirolesi e peperonata	17,00 €
<b>Lachsfilet in Körnerkruste, serviert mit Stampfkartoffeln, Spinat, Zitronensauce und Buttertomaten</b> Filetto di salmone in crosta di cereali, servito con patate schiacciate, spinaci, salsa al limone e pomodori al burro	18,00 €
<b>Gröstel vom Stockfisch mit Rucola-Salat</b> Spezzatino di stoccafisso con insalata di rucola	18,00 €

## Hauptgerichte mit Fleisch

### Secondi piatti di carne

<b>Tagliata vom Angusrind (300g+)</b> mit marinierter Rauke und Parmesansplittern, dazu Folienkartoffel, Grillgemüse und Steinpilze vom Grill Tagliata di manzo „Angus“ (300g+) con rucola marinata e scaglie di parmigiano, servita con patata in cartoccio, verdura e porcini alla griglia	25,00 €
<b>Kanadisches Rib-Eye vom Grill (400g+)</b> dazu Schalenkartoffeln und Maiskolben Rib-Eye canadese alla griglia (400g+) con patate in guscio e pannocchia	38,00 €
<b>Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites, tourniertem Gemüse und Preiselbeermarmelade</b> Bistecca di tacchino alla Milanese con patatine fritte, verdure miste e mirtilli rossi	15,50 €
<b>Rosa Lammrücken mit Kartoffelpüree und Balsamico-Zwiebeln</b> Sella d'agnello con purea di patate e cipolle al balsamico	27,00 €
<b>Rindsfilet (250g +) vom Grill oder mit feiner Pfeffersauce, serviert mit Tiroler Röstl und Grillgemüse</b> Filetto di manzo (250g +) alla griglia o al pepe verde, servito con Roesti alla Tirolese e verdure miste alla griglia	29,00 €
<b>Zwiebelrostbraten vom einheimischen Rind</b> mit Röstkartoffeln und Gemüse Bistecca di manzo alle cipolle, servita con patate arrostate e verdura	19,00 €

# Burger

## **Clara Burger,**

### **serviert mit Pommes frites und zweierlei Saucen**

(Tomaten, knackige Salate, gegrillter Camembert, gegrillter Speck, Zwiebelringe und Rindfleisch vom heimischen Rind)

## **Clara Burger,**

### **servito con patatine fritte e duetto di salse**

(pomodori, insalata verde, camembert e speck alla griglia, anelli di cipolla e carne di manzo)

**17,00 €**

## **Chicken Burger,**

### **serviert mit Schalenkartoffeln und zweierlei Saucen**

(gegrillter Truthahn, Tomaten, knackige Salate, Edamer und pikante Cocktailsauce)

## **Chicken Burger,**

### **servito con patate in guscio e duetto di salse**

(tacchino grigliato, pomodori, insalata verde, formaggio Edamer e salsa cocktail piccante)

**15,00 €**

# Wok-Gerichte

## Piatti wok

### **Im Wok gebratenes Gemüse mit Truthahnstreifen,**

#### **Mandeln mit Curryduft, serviert mit Duftreis**

**Verdure al Wok con carne di tacchino, mandorle al vapore di curry, servito con riso**

**17,50 €**

### **Im Wok gebratene Garnelenschwänze**

#### **und Gemüse in leicht pikanter Sauce, serviert mit Duftreis**

**Gamberi e verdura al Wok con salsa piccante e riso**

**18,50 €**

### **Gemüsewok mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella**

#### **mit frischem Basilikum und Duftreis**

**Verdure al Wok con pomodorini, mozzarella di bufala, basilico fresco e riso**

**16,50 €**

# Für unsere kleinen Gäste

## Per i nostri piccoli ospiti

<b>Makkaroni mit Tomatensauce</b> Maccheroni al pomodoro	4,20 €
<b>Makkaroni nach Bologneser Art</b> Maccheroni alla Bolognese	4,80 €
<b>Hausgemachte Schlutzkrapfen</b> mit zerlassener Butter und Parmesankäse Ravioli tirolesi agli spinaci, fatti in casa, con burro fuso e parmigiano	5,50 €
<b>Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites</b> Bistecca di tacchino alla milanese con patatine fritte	7,50 €
<b>Würstel mit Pommes frites</b> Würstel con patatine fritte	4,50 €
<b>Spinatspätzle mit Schinkenrahmsauce</b> Gnocchetti agli spinaci con panna e prosciutto	5,50 €
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> Spaghetti alla carbonara	5,50 €

# Deserts

## Dessert

<b>Hausgemachte Zwetschgenknödel mit geröstetem Zimtzucker und feiner Vanillesauce</b> Canederli dolci, ripieni di albicocca, con zucchero arrostito alla cannella con salsa alla vaniglia	8,50€
<b>Hausgemachte Mousse von der Kastanie, in Schokoladenkugel serviert, mit Waldfrüchten fein garniert</b> Mousse alle castagne, fatto in casa, in pallina di cioccolato, con frutti di bosco, ben guarnito	8,00 €
<b>Butterkeks-Halbgefrorenes mit marinierten Himbeeren</b> Semifreddo di biscotti con lamponi marinati	7,50 €
<b>Klassischer-Tiramisù</b> Tiramisù classico	7,00 €
<b>Erfrischendes Minz-Zitronensorbet mit After Eight-Schokolade</b> Sorbetto al limone e menta con cioccolatino After Eight	5,50 €
<b>Sorbet von der Passionsfrucht</b> Sorbetto al frutto della passione	6,00 €
<b>Toni's Dessertvariation</b> Toni's variazione di dolci	11,00 €
<b>Zweierlei Krapen (Aprikosenmarmelade &amp; Kastanie) mit Himbeersahne</b> Duetto di krapfen tirolesi (ripieno marmelata & castage) fritti con panna al lampone	7,00 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne oder Vanilleeis</b> Strudel di mele, fatto in casa, con panna o gelato alla vaniglia	3,50 - 5,00 €
<b>Geeister Hugo</b> (Holunder-Melissen-Eis mit Prosecco, Minze und Limette) <b>Hugo ghiacciato</b> (Gelato di sambuco e melissa con prosecco, menta e limetta)	4,50 €
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> Gelato alla vaniglia con lamponi caldi	6,00 €
<b>Affogato</b> (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) <b>Affogato</b> (caffè espresso con 1 pallina di gelato alla vaniglia)	3,50 €
<b>Nougatino</b> (Espresso, 1 Kugel Nusseis, Baileys) <b>Nougatino</b> (caffè espresso, 1 pallina di gelato alla nocciola, Baileys)	6,50 €
<b>Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen</b> Gelato alla vaniglia con olio di zucca e semi di zucca arrostiti	3,50 €
<b>Feine Auswahl vom Südtiroler Käse mit Trauben, Walnüssen und Mostarda</b> Variazione di formaggi dell'Alto Adige con uve, noci e mostarda	9,00 €