



Menüvorschläge Proposte di Menu 2026

Hotel Anstiz Kematen

www.kematen.it
info@kematen.it

Tel.: +39 0471 356 356

Menü 1 – Menu 1

Euro 62,50.-

Tiroler Teller: Speck / Kaminwurze / Hirschschinken / Entenbrust / Ziegenkäse
Meerrettich / marinierte Pfifferlinge

Antipasto misto alla Tirolese: speck / salamino affumicato / prosciutto di cervo
petto d'anatra / formaggio di capra / rafano / finferli marinati



Klassiker: Latschenkiefer - Bandnudel / Wildragout / Steinpilze

Classico: tagliatelle al pino mugo / ragù di selvaggina / porcini



Kemater Lendchen: Mandel-Grissinimantel / Kartoffelplätzchen / Gartengemüse

Kemater filettini: manto di mandorle / grissini / patate / verdure dell'orto



Flüssiges Schokotörtchen: Waldbeersorbet

Tortino di cioccolato liquido: sorbetto ai frutti di bosco



Menü 2 – Menu 2

Euro 58,50. -

Zweierlei Hausgemachtes: Schlutzkrapfen / Käsenocken
Sprudelbutter / Parmesankäse

Fatto in casa - Bis: ravioli tirolesi / gnocchi di formaggio /
burro fuso / parmigiano



Spargelschaumsuppe

Vellutata di asparagi



Filet: Hasenfilet in der Pilzsauce / Polenta / buntes Gemüse

Filetto di lepre: salsa ai funghi / polenta / verdure di stagione



Kemater Desserkreation



Menü 3 – Menu 3

Euro 66,50.-

Festtagssuppe: Kraftbrühe / gemischte Knödel / Milzschnitten

Consomè festiva: Brodo / gnocchi misti / fette di milza



Spargelzeit: Spargel/ Risotto / Räucherlachs

Asparagi: Risotto / asparagi / salmone affumicato



Einheimisch: Entrecôte / Kräuterbutter / Süß-Sauer-Sauce / Rösti

Locale: Entrecôte / Burro alle erbe / Salsa agrodolce / Rösti



Süßes: Crème brûlée / Hagebuttensorbet

Dolci: Crème brûlée / Sorbetto alla rosa canina



Menü 4 – Menu 4

Euro 68,50. –

Antipasto: Meeresfisch / Rosmarin Focaccia

Antipasto: Pesce di mare / focaccia al rosmarino



Frische Spargel: Spargel / Kräuterschinken / Boznersauce

Asparagi freschi: asparagi / prosciutto crudo / salsa bolzanina



Duett vom Grill: Lachs – Schwertfisch / Sauce hollandaise / buntes Gemüse /
Naturkartoffel

Duetto alla griglia: salmone e pesce spada / salsa olandese / verdure miste
/ patate al naturale



Nougatpralinen: Pistazien - Mandel / frische Beeren

Praline gianduia: manto di pistacchio / frutti freschi

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch ein feines Fischmenü, vegetarisches oder veganes Menü an und nehmen auch Rücksicht auf Nahrungs - Unverträglichkeiten.
Su richiesta prepariamo anche delicati Menu di pesce, vegetariani – vegani oppure senza Glutine ecc...