



Soups for the soul

CONSOMMÉ DE BOEUF	12
Rinderkraftbrühe Sherry Leberknödel Schnittlauch	ACGN
<i>Brodo di manzo Sherry Canederli di fegato Erba cipollina</i>	
TIROLER BARLEY SOUP	GA 12
Gerstensuppe mit Selchfleisch und Tirtl	
<i>Zuppa d'orzo con Speck e Tirtl</i>	

Appetizer

BAKED AHI TUNA 2.0 - C°	15
Gelbflossenthunfisch Szechuanpfeffer Walnuss	DHF
<i>Tonno pinna gialla Pepe di Sichuan Noci</i>	
BIO BEEF TARTAR FROM IRELAND	ACGL
Hausgemachtes Sauerteigbrot Senfcreme Gesalzene Butter	
<i>Pane al lievito madre fatto in casa Crema di senape Burro salato</i>	
90g	16
180g	22
FOIE GRAS STUFFED DATES 	12
Medjool Datteln Foie Gras Knuspriger Schinken Grapefruitcoulis	
<i>Datterri Medjool Foie Gras Prosciutto Coulis di Pompelmo</i>	
HOMEMADE VIETNAMESE SPRING ROLLS	18
Garnelen Salatbeet Wasabi Mayonnaise Süß-sauer-Sauce	ABFM
<i>Gamberi Insalata Maionese al wasabi Salsa agro dolce</i>	
ONE, TWO... PARMIGIANA	14
Geröstete Aubergine Tomaten Confit Burrata Basilikum	
Parmigiana Chips	MLA
<i>Melanzana frita Pomodori Confit Burrata Basilico Parmigiana</i>	
<i>Chips</i>	

Salads

COSMO POWER SALAT

Frischer Blattsalat Saisonales Gemüse Avocado Miso Dressing	
Mit Smoked Tofu	FL 16
Mit Hähnchen	L 16
Mit Garnelen	BL 19
<i>Insalata fresca Verdure di stagione Avocado Condimento al miso</i>	
<i>Con Tofu affumicato</i>	FL 16
<i>Con pollo</i>	L 16
<i>Con gamberi</i>	BL 19

MONSIEUR CHÉVRE

	19
Frischer Blattsalat Saisonales Gemüse Gegrillter Ziegenkäse	GHL
Mandeln Honig-Senf-Dressing	
<i>Insalata fresca Verdure di stagione Caprino grigliato</i>	
<i>Mandorle tostate Condimento al miele e senape</i>	

Kleiner COSMO Salat - <i>Insalata COSMO piccola</i>	6
Großer COSMO Salat - <i>Insalata COSMO grande</i>	11

Starters

CASERECCE ALLE DUE SALSICCE	20
Lucanica Nduja Pecorino	A
<i>Lucanica Nduja Pecorino</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE	23
Venusmuscheln Lupini & Verace Petersilienöl mit Bottarga +4	ACG
<i>Vongole Lupini & Verace Olio al prezzemolo con Bottarga + 4</i>	
KALBS TORTELLONE - TORTELLONE AL VITELLO	19
Salzige Zabaione Lauch	ACG
<i>Zabaione salata Porro</i>	
RISOTTO AL FINOCCHIO	16
Fenchel mariniert Pilzpulver kandierte Tomaten	GD
<i>Finocchio marinato Polvere di funghi Pomodori canditi</i>	GD
SCIALATIELLI DI MARE	21
Oktopusragù Kapern Oliven Kräuterpanko	ADN
<i>Ragù di polpo Capperi Olive Panko alle erbe</i>	

Premium Beef Steaks

Cooked by our Chef on Kamado Grill - Balanced by fire		
RIBEYE STEAK BLACK ANGUS URUGUAY	250g	35
FILET STEAK - SIMMENTHAL FROM SÜDTIROL	220g	35
TOMAHAWK STEAK SIMMENTHAL FROM SÜDTIROL	1.3 KG	89

OUR SPECIALS

WIENERSCHNITZEL "DAS ORIGINAL"	190g	29
COTOLETTA ALLA VIENNESE „L'ORIGINALE"	190g	ACGN
Kalbskaiserteil Röster Preiselbeeren		
Reale di vitello Patate arrosto Mirtilli rossi		
GESCHMORTER HIRSCHINTOPF		25
SPEZZATINO DI CERVO BRASATO		ACGN
Buchweizenspätzle Wirsinggemüse Beerenemulsion		
Spätzle di grano saraceno cavolo verza Frutti di bosco		
ENTRECOTE „BUTTERFLY ON THE GRILL"	250g	25
RED ANGUS AUSTRALIA		ACGN
Sechuan Pfeffer Kartoffel-Crunchies Spicy Mayo Dip		
Pepe di Sichuan Crunchies di patate Spicy Mayo Dip		

Spice it up!

Pfefferjus - Jus al pepe	4
Kräuterbutter "Café de Paris" - Burro alle erbe	4
Trüffelbutter - Burro al tartufo	4
Bulls Eye BBQ Dip	4
Sriracha Spicy Mayo	4
Salsa Tex Mex	4
Guacamole Dip	4

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen-Tabelle

In caso di allergie o intolleranze, chiedete al nostro personale di servizio la nostra tabella degli allergeni.

Fish & Seafood

BÖMLO LACHS VOM GRILL -	28
SALMONE BÖMLO ALLA GRIGLIA	
Babyspinat Baby Karotten Fenchel-Orange Beurre Blanc	ADG
Baby spinaci Carotine Finocchio all'arancia Beurre blanc	
TAJINE MIT GEBRATENEM OCTOPUS	30
TAJINE DI POLPO ALLA GRIGLIA	KN
Cous Cous Kichererbsen Gemüse	
Cous Cous Ceci Verdure	

Our Vegetarian Dish

YELLOW THAI CURRY	20
Kichererbsen Gemüse Kokosmilch Sesam-Basmati Reis	A
Ceci Verdure Latte di coco Riso aromatizzato al sesamo	

Sides

KARTOFFELMIX FRITTIERT BBQ-Sauce C°	5.5
MIX DI PATATE FRITTE Salsa BBQ C°	A
ZUCCHINI VOM GRILL Olivenöl & Zitrone	5.5
ZUCCHINE ALLA GRIGLIA Olio d'oliva & Soya	
SAISONALES GEMÜSE AUS DEM WOK Sesam & Soya	5.5
VERDURE AL WOK Sesamo & Soya	FK
PUSTERER RÖSTKARTOFFELN aus Opas Eisenpfanne	5.5
PATATE ARROSTO dalla padella del nonno	G
GEGRILLTER MAISKOLBEN Kräuterbutter & Maldon-Salz	5.5
PANNOCCHIA ALLA GRIGLIA Burro alle erbe & Sale Maldon	G

Hausgemachte Focaccia und Grüß aus der Küche p.P. 3€.

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Focaccia fatta in casa e saluti dello chef 3€ a persona.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra-UE