



Soups for the soul

CONSOMMÉ DE BOEUF	12
Rinderkraftbrühe Sherry Leberknödel Schnittlauch	ACGN
Brodo di manzo Sherry Canederli di fegato Erba cipollina	
VELLOUTÉ DE SAISON	GA 12
Saisonale Cremesuppe mit Croutons - Bitte fragen Sie unser Service-Team	
Zuppa di stagione con crostini di pane - La preghiamo di chiedere al nostro team di servizio	

Appetizer

BAKED AHI TUNA 2.0 - C°	15
Gelbflossenthunfisch Szechuanpfeffer Walnuss	DHF
Tonno pinna gialla Pepe di Sichuan Noci	
BIO BEEF TARTAR FROM IRELAND	ACGL
Hausgemachtes Sauerteigbrot Senfcreme Gesalzene Butter	
Pane al lievito madre fatto in casa Crema di senape Burro salato	
90g	16
180g	22
FOIE GRAS STUFFED DATES 	12
Medjool Datteln Foie Gras Knuspriger Schinken Grapefruitcoulis	
Datteri Medjool Foie Gras Prosciutto croccante	
Coulis di melograno	
HOMEMADE VIETNAMESE SPRING ROLLS	18
Garnelen Salatbeet Wasabi Mayonnaise Süß-sauer-Sauce	ABFM
Gamberi Insalata Maionese al wasabi Salsa agro dolce	
FALAFEL "RAS - EL HANOUT"	14
Roh mariniertes Blaukraut Avocadocreme Mango Chutney	MLA
Capovolo rosso marinato Crema di avocado Chutney di mango	

Salads

COSMO POWER SALAT	
Frischer Blattsalat Saisonales Gemüse Avocado Zitronendressing	
Mit Smoked Tofu	FL 16
Mit Hähnchen	L 16
Mit Garnelen	BL 19
Insalata fresca Verdure di stagione Avocado Condimento al limone	
Con Tofu affumicato	FL 16
Con pollo	L 16
Con gamberi	BL 19
MONSIEUR CHÈVRE	19
Frischer Blattsalat Saisonales Gemüse Gegrillter Ziegenkäse	GHL
Mandeln Honig-Senf-Dressing	
Insalata fresca Verdure di stagione Caprino grigliato	
Mandorle tostate Condimento al miele e senape	
Kleiner COSMO Salat - Insalata COSMO piccola	6
Großer COSMO Salat - Insalata COSMO grande	11

Starters

CASERECCE	19
Lammragù Heidelbeerjus Kräuter	A
Ragù d'agnello Jus ai mirtilli Erbe fresche	
GOOSE RAVIOLO 	21
Ravioli mit Gansfarce und Mascarpone Orangenzeste	ACG
Balsamico-Schalotten-Jus	
Raviolo con farcia d'oca e mascarpone Profumato all'arancia Jus di scalogno e balsamico	
KALBS TORTELLONE - TORTELLONE AL VITELLO	19
Salzige Zabaione Lauch	ACG
Zabaione salata Porro	
RISOTTO VIALONE NANO	14
Brokkoli Zitrone Burrata	mit Thunfisch Sashimi +4 GD
Broccoli Limone Burrata	con Sashimi di tonno +4 GD
SCIALATIELLI DI MARE	19
Oktopusragù Kapern Oliven Kräuterpanko	ADN
Ragù di polpo Capperi Olive Panko alle erbe	

Premium Beef Steaks

Cooked by our Chef on Kamado Grill - Balanced by fire

ÈNTRECOTE STEAK RED ANGUS AUSTRALIA 250g	35
RIBEYE STEAK BLACK ANGUS URUGUAY 250g	35
FILET STEAK - SIMMENTHAL FROM SÜDTIROL 220g	35
TOMAHAWK STEAK SIMMENTHAL FROM SÜDTIROL 1.3 KG	89

Spice it up!

Pfefferjus - Jus al pepe	4
Kräuterbutter "Café de Paris" - Burro alle erbe	4
Trüffelbutter - Burro al tartufo	4

Zu allen Steaks werden Gemüse der Saison, Süßkartoffelpommes, BBQ Sauce und Spicy Mayonnaise serviert
Tutte le nostre bistecche vengono servite con verdure di stagione, patatine di patate dolci, salsa barbecue e maionese piccante.

In season specials

Golden Goose Moments

HONG KONG GOOSE (FOR 2) 	69
HALBE GANS MIT PAK CHOI	F
MEZZA OCA ARROSTO CON PAK CHOI	
Wokgemüse Jasminreis Honig-Soja-Jus	
Verdure wok Riso Jasmine Jus al miele soia	

STEAK VOM HIRSCHRÜCKEN - STEAK DI SELLA DI CERVO	32
Blaukraut Schupfnudeln Carote baby	AG
Crauti rossi Schupfnudeln Carote baby	

San Pellegrino	0,75	5.5
Acqua Panna	0,75	5.5

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 -SALMONE BÖMLO ALLA GRIGLIA	28
Spinatcreme Parmesan-Kräuter-Kruste Rosmarinkartoffeln	ADG
Purea di spinaci Crosta di parmigiano ed erbe Patate al rosmarino	

GEBRATENER OKTOPUS AUF KICHERERBSENCREME	30
POLPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI CECI	KN
Orientalische Gewürze Geröstetes mariniertes Gemüse	
Spezie orientali Verdure di stagione arrostite e marinate	

GAMBAS AL AJILLO	18
In Knoblauch gebraten Zucchini Chili Kräuter Focaccia	AB
All'aglio Zucchine Chili Erbe Focaccia	

Sides

KARTOFFELMIX FRITTIERT BBQ-Sauce C°	5.5
Mix di patate fritte / Salsa BBQ C°	A

ZUCCHINI VOM GRILL - ZUCCHINE ALLA GRIGLIA	5.5
Olivenöl Zitrone	
Olio d'oliva Limone	

SAISONALES GEMÜSE AUS DEM WOK	5.5
VERDURE AL WOK	FK
Gerösteter Sesam	
Sesamo tostato	

RAHMSPINAT SPINACI	5.5
Muskatnuss	G
Noce moscata	

MAISKOLBEN VOM GRILL - PANNOCCHIA ALLA GRIGLIA	5.5
Kräuterbutter Maldan Salz	G
Burro alle erbe Sale Maldan	

Hausgemachte Focaccia und Grüß aus der Küche p.P. 3€.
Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit.
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.
Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze o allergie.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra-UE