

— APPETIZER TO SHARE —

BACKED AHI TUNA 2.0 -C°	11.5
Gelbflossenthunfisch Szechuanpfeffer Walnuss Der einfachste Weg, im Himmel zu sein. Unser Klassiker.	
PULLED FISH -C°	12
Forellenfilet Essig vom Merlot Relish Gemüse Leise schwimmt die Forelle im nativen Olivenöl.	
RICE BALLS -C°	13
Lachs Avocado Thunfisch Mirin Lass dich von unserem Sushi überrollen.	
ALPINE TATAKI	13
Hirsch Cranberry Tahina Der Hirsch, der nach Japan reist.	
BLACK BANANA JOE	9.5
Ofenbanane milder Bauern-Bauchspeck Schokolade Der Bananenbauer zu Gast in Südtirol.	
CARIBBEAN TARTAR	12.5
Duroc Schwein Rum Ras el-Hanout Das Schwein, das den karibischen Rum vergöttert.	
SPICY VEGETARIAN CEVICHE	10
Avocado Sesam Tomaten-Concassée Roh mariniert mit Lemonöl.	
VEGAN MASSAMAN CURRY	10
Tofu Kokosnuss Erdnüsse We make Tofu great again.	
CAPRIZ BRÛLÉE	10.5
Ziegenfrischkäse Quitteneis Carasau Falafel Süß und salzig - hier bekommst du beides.	

-C° Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.

! Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit. Wir beraten Sie sehr gerne!

The concept of
COSMO

// SHARE THE MOMENT. SHARE THE TASTE.

Das Cosmo ist der perfekte Ort, um geschmackvolle Momente mit jenen Menschen zu teilen, denen man sich verbunden fühlt. Mit unserem Konzept des „Sharings“ wird dieses Momentum perfekt unterstrichen: Denn was gibt es schöneres, als gutes Essen zu teilen und sich gemeinsam auf eine kulinarische Reise zu begeben? Denn wir servieren Ihnen unsere Sharing-Gerichte so, dass jeder am Tisch davon essen kann. Und Sie gemeinsam genießen.

STARTERS

WASABI	17
Kartoffel Gnocchi Grüntee Hojicha Aal Pink Lady L	
BBQ RAVIOLI	16
Beef Brisket Whiskey gebeitzter Sellerie L	
GIN TONIC	16,5
Carnaroli Risotto Maracuja Büffelmozzarella Gin G'inve GV	
SWEET AND SPICY	16
Tagliolini Barbarie Ente Pekingsauce L	

TASTY BAGELS



// IM COSMO werden gemeinsame Genussmomente zelebriert. Deshalb darf natürlich auch unser Brot in Form eines Bagels nicht fehlen, mit dem im Cosmo die Tradition des Brotteilens auflebt.

extra COSMO-Bagel je Stück **1**

SOUP

FINOCCHIO	8
Fenchelcreme Zitronengras Truthahn Yakitori Entweder man mag ihn oder man hasst ihn.	

G: Beinhaltet glutenfreie Produkte
L: Beinhaltet laktosefrei Produkte
V: Beinhaltet vegetarische Produkte

— SIDE DISHES —

POPEYE	7
Spinatcreme Pompelmo Ricottapralinen V	
CRÈME FRAÎCHE	7
Butternut Kürbis Amaretto Duxelles V	
CAULIFLOWER BITES	7
Blumenkohl Cheddar Cream Granatapfel V	
PORRI	7
Kartoffelscheiben Lauchsauce Ofen-Paprika V	
KLEINER COSMO-SALAT	6
Blattsalate Gemüse LGV	
GROSSER COSMO-SALAT	11
Blattsalate Gemüse LGV	



Unsere Side Dishes erzählen unglaubliche Geschichten aus der bunten Welt des Gemüses. Solo als Hauptspeise oder klassisch in Verbindung mit einem Main Course: Wählen sie Ihr Gericht und genießen Sie Ihre individuelle Verbindung.



— MAIN COURSES —

FLAT IRON	18
Rindstagliata Schwarzwurzel Tonkabohnenöl G	
TUNA -C°	18
Thunfisch Steak Wasabi Birne Sesam L	
RAINBOW	16
Forelle Marroni Lakritz Dashi G	
LET'S GO TO KENIA	18
Kalbswange Kachumbari Wildreis LGV	

— MAIN COURSES TO SHARE —

STEAK FOR TWO
Das perfekte Steak ab 2 Personen
Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung

Try the concept of
COSMO SHARING

4 GANG DEGUSTATION	2 PERSONEN	100
	3 PERSONEN	150
	4 PERSONEN	200

— DESSERT —

WARME RICOTTAKNÖDEL	10
Zimtcrunch Waldfrucht-Gazpacho V	
PRALINE	10
Haselnusscreme Orangenfilets Cumeo Pfeffer V	
MARONI RICE -C°	10
Edelkastanie Kakisorbet Walnuss Cantucci V	
DULCEY VALRHONA SCHOKOLADE BROWNIE	10
Bananeneis Kokos-Espuma V	

— MINI DESSERT —

HAUSGEMACHTES SORBET -C°	3
nach Wahl zwei Kugeln 5	
drei Kugeln 7	

