



SIGMUND

EAT & SLEEP

À LA CARTE

ANTIPASTI / APPETIZERS

Tatar vom Rind, Spargel, schwarze Knoblauch Butter, Pan Brioche <i>Tartar di manzo, asparagi, burro all'aglio nero, pan brioche</i> Beef tartare, asparagus, black garlic butter, pan brioche	€ 20,-
Thunfisch Tagliata, mit Ingwer mariniertes Gemüse, Sesam <i>Tagliata di tonno, verdure marinate allo zenzero, sesamo</i> Seared tuna tagliata, ginger-marinated vegetables, sesame	€ 23,-
Kalbszunge, Gemüse süß-sauer, rote Sauce und Kräuter <i>Lingua di vitello, giardiniera, salsa rossa ed erbette</i> Veal tongue, vegetable giardiniera, red sauce and herbs	€ 19,-
Spargel mit Bozner Sauce, Bauernschinken und Kartoffeln <i>Asparagi con salsa bolzanina, prosciutto del contadino e patate</i> Asparagus with "Bozner Sauce", farmhouse ham, potatoes	€ 19,-
Als Haupt/come secondo/main course	€ 26,-

EXTRA BROT € 4,-

GEDECK/COPERTO/COVER CHARGE € 3,-
4-GANG DEGUSTATIONSMENÜ € 75,- MENU' DEGUSTAZIONE A 4 PORTATE

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
Se avete allergie o intolleranze Vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala
If you have any allergies or intolerances please report to the waitstaff



SIGMUND

EAT & SLEEP

À LA CARTE

VORSPEISEN / PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Bärlauch Risotto, Garnelen, Sternanis € 23,-
Risotto con pesto all'aglio orsino, gamberi, anice stellato
Risotto with ramsons pesto, prawns, star anise

Gnocchi, weißer und grüner Spargel, Babyspinat € 20,-
Gnocchi, asparagi bianchi e verdi, spinacino
Gnocchi, white and green asparagus, baby spinach

Tagliatelle aus gebranntem Weizen, Lamm-Ragù, Minze, Yogurt € 22,-
Tagliatelle al grano arso, ragù d'agnello, menta, jogurt
Burnt wheat tagliatelle, lamb ragout, mint, yogurt

Blumenkohl-Cremesuppe, Vanille, knusprige Fisch Praline € 17,-
Crema di cavolfiore, vaniglia, pralina di pesce croccante
Cauliflower cream, vanilla, crispy fish praline

EXTRA BROT € 4,-

GEDECK/COPERTO/COVER CHARGE € 3.-
4-GANG DEGUSTATIONSMENÜ € 75,- MENU' DEGUSTAZIONE A 4 PORTATE

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
Se avete allergie o intolleranze Vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala
If you have any allergies or intolerances please report to the waitstaff



SIGMUND

EAT & SLEEP

À LA CARTE

HAUPTSPEISEN/SECONDI PIATTI/ MAIN COURSE

Entrecôte vom Rind, Schalotten-Kruste, Spargel und
Blätterteig-Kartoffelschnitte € 34,-

*Entrecôte di manzo, crosta allo scalogno, asparagi e
trancio di patate e pasta sfoglia*

Beef entrecôte, shallot crust, asparagus, puff pastry potato slice

Wolfsbarschilet, Mönchsbart, Kartoffeln, Prosecco-Schaum € 34,-

Filetto di branzino, agretti, patate, schiuma al prosecco

Sea bass fillet, monk's beard, potatoes, prosecco foam

Spanferkelbauch, geräucherter Mais, Pioppini-Pilze € 30,-

Pancia di maialino, mais affumicato, pioppini

Suckling pig belly, smoked corn, pioppini mushrooms

Gegrillter Wirsing, Kichererbsen-Hummus, Sesam-Auberginen € 25,-

Verza grigliata, hummus di ceci, melanzane al sesamo

Grilled savoy cabbage, chickpea hummus, sesame eggplant

EXTRA BROT € 4,-

GEDECK/COPERTO/COVER CHARGE € 3,-

4-GANG DEGUSTATIONSMENÜ € 75,- MENU' DEGUSTAZIONE A 4 PORTATE

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
Se avete allergie o intolleranze Vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala
If you have any allergies or intolerances please report to the waitstaff



SIGMUND

EAT & SLEEP

À LA CARTE

DESSERT/DOLCI/DESSERTS

Mousse von der zartbitter Schokolade, Mandel-Crumbles, Erdbeersorbet € 12,-
Mousse al cioccolato fondente, crumble alle mandorle, sorbetto alle fragole
Dark chocolate mousse, almond crumbles, strawberry sorbet

Orangen-Cake, Fond von der rosa-Grapefruit, kandierte Zitrusfrüchte € 12,-
Cake all'arancia, fondo al pompelmo rosa, agrumi canditi
Orange cake, pink-grapefruit sauce, candied citrus fruits

Vanilleparfait, Apfel- und Mangokompott € 10,-
Parfait alla vaniglia, composta di mele e mango
Vanilla parfait, apple and mango compote

Käseauswahl, Chutney und hausgemachtes Brot € 24,-
Selezione di formaggi, chutney e pane fatto in casa
Selection of cheeses, chutney and homemade bread

EXTRA BROT € 4,-

GEDECK/COPERTO/COVER CHARGE € 3.-
4-GANG DEGUSTATIONSMENÜ € 75,- MENU' DEGUSTAZIONE A 4 PORTATE

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
Se avete allergie o intolleranze Vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala
If you have any allergies or intolerances please report to the waitstaff



SIGMUND

EAT & SLEEP

*Alles frisch und hausgemacht – von der Nudel bis zum Brot.
Mit viel Liebe servieren wir mediterrane und Südtiroler Gerichte und setzen dabei,
so weit wie möglich, auf die besten Produkte unserer regionalen Produzenten.*

*Fatto in casa con amore – dalla pasta al pane.
Portiamo in tavola piatti mediterranei e altoatesini, preparati con cura e tanto amore,
utilizzando, quando possibile, i migliori ingredienti locali.
Ogni morso è un piccolo viaggio di sapori che scalda il cuore!*

*Homemade with love – from our pasta to our bread.
We bring the flavors of the Mediterranean and South Tyrol straight to your table, using fresh
ingredients from local producers whenever we can.
Every dish is crafted with care, so you can enjoy a true taste of home*