



SIGMUND

EAT & SLEEP

À LA CARTE

ANTIPASTI / APPETIZERS

Tatar vom Rind, Spargel-Zichorie, hausgemachtes Pan Brioche € 22,-
Tartar di manzo, puntarelle, pan brioche fatto in casa
Beef tartare, catalogna chicory, homemade brioche bread

Kabeljau, Wilder Brokkoli, Schwarzkohl € 20,-
Baccala, broccolo selvatico, cavolo nero
Cod fillet, wild broccoli, black kale

Gratinierter Portobello-Pilz, Erdnüsse, weißes Miso, Lauch € 18,-
Fungo Portobello gratinato alle arachidi, miso bianco e porri
Portobello mushroom, peanuts, white miso, and leeks

Carne salada di rubia gallega, Rotkohl, Petersilienwurzel € 21,-
Carne salada di rubia gallega, cappuccio rosso, radice di prezzemolo
Rubia Gallega cured beef, red cabbage, parsley root

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

Fregola Sarda, Safran, Miesmuscheln, Iberische Chorizo € 22,-
Fregola sarda allo zafferano, cozze, chorizo iberico
Sardinian Fregola with saffron, mussels, Iberian chorizo

Gnocchi mit Kürbis, Taleggio käse, Himbeeren € 19,-
Gnocchi con zucca, fonduta di Taleggio, lamponi
Gnocchi with pumpkin, Taleggio cheese fondue, raspberries

Cavatelli mit Hirschragout, Rosenkohl und Preiselbeeren € 20,-
Cavatelli con ragu di cervo, cavolini di bruxelles e mirtilli rossi
Cavatelli with venison ragu, Brussels sprouts and cranberries

Topinambur-Cremesuppe, Jakobsmuschel, Haselnüsse € 18,-
Crema di topinambur, capesante, nocciole
Topinambur cream soup, scallop, hazelnut

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

Geschmorte Rindswange, Quitten, Wirsing, Kartoffeln € 30,-
Guancia di manzo brasata, mela cotogna, verza, patate
Braised beef cheek, quince, cabbage, potatoes

Wolfsbarschfilet, Gerste, Artischocken, Minze € 32,-
Filetto di branzino, orzotto, carciofi, menta
Sea bass fillet, barley, artichokes, mint

Entenbrust, Tamarinde, Pastinake, Polenta € 30,-
Petto d'anatra, tamarindo, pastinaca, polenta
Duck breast, tamarind, parsnip, polenta

"Serviettenknödel-Schnitte", Borettane-Zwiebel, Schwarzwurzel € 25,-
Trancio di "Serviettenknödel", borettane, scorzonera
Slice of "Serviettenknödel", Borettane onions, black salsify

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

Schoko-Törtchen, Passionsfrucht, Mango-Sorbet, Kokosnuss € 12,-
Tortino fondente con frutto della passione, sorbetto al mango, cocco
Chocolate coulant, passion fruit, mango, coconut

„Montebianco-Linsenkuchen“, Baiser, Rum-Sauce € 10,-
"Montebianco" di lenticchie, meringa, salsa al rum
"Montebianco" lentil cake, meringue, rum sauce

Cannolo, Ricotta mit Zitrusfrüchten, Schokoladeneis € 10,-
Cannolo con ricotta agli agrumi, gelato al cioccolato
Cannolo with citrus ricotta and chocolate ice cream

Käseauswahl, Walnussbrot und Chutney € 24,-
Selezione di formaggi, pane alle noci e chutney
Selection of cheeses, walnut bread and chutney

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

Alles hausgemacht von der Nudel bis zum Brot.
Wir bringen für unsere Gäste mediterrane und südtiroler
Gerichte auf den Tisch und verwenden, so weit wie
möglich, die Produkte unserer lokalen Produzenten.

Tutto fatto in casa - dalla pasta al pane.

*Portiamo in tavola piatti mediterranei e alto-atesini
usando, quanto più possibile, prodotti locali*

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