



**Rifugio Cai**  
**Plan de Corones Kronplatzhütte**

**Menù Festa della Patata**  
**Kartoffelfest Speisekarte**  
**Potato Festival Menu**



**Merenda Cai (D) con patate al vapore / mit gedämpften Kartoffeln / with steamed potatoes** **20€**  
Speck e pancetta del contadino, prosciutto cotto, affumelli, formaggi FENUM & DOBBIACO, conserve del Gian, rafano, cetrioli.  
Bauernspeck und Pancetta, Schinken, geräucherte Wurst, Käse FENUM & TOBLACH, Gian's Konserven, Meerrettich, Gurken.  
Farmer's speck and pancetta, ham, smoked sausage, cheese FENUM & DOBBIACO, Gian's preserves, horseradish, cucumbers.

**Tagliere di formaggi locali con patate al vapore** **20€**  
**Platte mit lokalen Käsesorten und gedämpften Kartoffeln**

**Board of local cheeses with steamed potatoes**  
Formaggio grigio dal maso Moarhof, Camembert di pecora bio (latteria Lagundo), Caciotta bio di capra (Burghof), Fenum e formaggio di montagna della latteria di Dobbiaco, guarnito con le conserve del Gian. Graukäse vom Moarhof, Bio-Schaf-Camembert (Algund Sennerei), Bio-Ziegen-Caciotta (Burghof), Fenum und Bergkäse aus der Sennerei Toblach, garniert mit den eingemachten Konserven von Gian.  
Grey cheese from Moarhof farm, organic sheep Camembert (Algund dairy), organic goat Caciotta (Burghof), Fenum cheese and mountain cheese from the Toblach dairy, served with Gian's homemade preserves.

**Crema di patate e zucca (A)(D)** **11€**  
**Kartoffel-Kürbis-Cremesuppe**  
**Cream of Potato and Pumpkin**

con crostini di pane alle rape rosse, tutto dal maso Bergher.  
mit Brotwürfeln aus Rote Bete, alles vom Bergher-Hof.  
with crostini made from beetroot bread, all from the Bergher farm.



**Mezzelune di patate ai porcini (A)(B)(D)** **16€**  
**Kartoffelteigtaschen mit Steinpilzen**  
su salsina al prezzemolo e formaggio stagionato della latteria di Dobbiaco.  
auf einer Soße aus Petersilie und gereiftem Käse aus der Sennerei von Toblach.  
served with a parsley sauce and mature cheese from the Dobbiaco dairy.

**Frittelle di patate con crauti** **13€**  
**cotti fermentati in casa (A)(B)(H)**  
**Kartoffelblattlen mit hausgemachtem Sauerkraut**  
**Potato fritters with sauerkraut**  
**home-fermented**

**Brasato d'agnello del maso di Fritz (F)** **21€**  
**Lammschmorbraten vom Fritz-Hof**  
**Braised lamb from Fritz's farm**  
su verdure del maso Bergher e spicchi di patata *Pink Lady* del maso Kronpichler.  
mit Gemüse vom Bergher-Hof und Kartoffelspalten der Sorte „*Pink Lady*“ vom Kronpichler-Hof.  
with vegetables from the Bergher farm and slices of *Pink Lady* potatoes from the Kronpichler farm.



**Dessert**



**Canederli di patate ripieni di prugne della** **10€**  
**Waltraud su salsa vaniglia (A)(B)(D)**  
**Kartoffelknödel mit Pflaumen von Waltraud**  
**auf Vanillesauce**  
**Potato dumplings stuffed with Waltraud's**  
**plums, served with vanilla sauce**

