

WILLKOMMEN IM ARPURIA

Im ARPURIA verstehen wir Kulinarik als Ausdruck von Haltung.
Als Zusammenspiel von Natur, Handwerk und Gefühl.

Unsere Küche ist geprägt von hochwertigen Zutaten, klaren Aromen und einer reduzierten, ehrlichen Zubereitung.
Unsere Küchenchefin **Noemi Zagoni** kocht mit Respekt vor dem Produkt, mit Neugier auf Neues und mit dem Anspruch, Genuss nicht zu erklären – sondern spürbar zu machen.

Ob im **PURA** mit seiner natürlichen, modernen Küche, in der **ZENZIS Stube** mit alpiner Tiefe und Geselligkeit, bei **ELEMENTS** als kulinarisches Erlebnis voller Spannung und Präzision oder im **Q Dinner Club**, wo Aromen, Lifestyle und Urbanität aufeinandertreffen – jede unserer Küchen erzählt ihre eigene Geschichte. Und doch sprechen sie dieselbe Sprache.

Eine Sprache der Qualität.
Der Aufmerksamkeit.
Des bewussten Genießens.

Willkommen im ARPURIA.
Wo Kulinarik nicht nur satt macht, sondern berührt.

WELCOME TO ARPURIA

At ARPURIA, we see cuisine as an expression of attitude.
A dialogue between nature, craftsmanship, and emotion.

Our cooking is defined by exceptional ingredients, clear flavors, and an honest, reduced approach.
Our head chef **Noemi Zagoni** cooks with respect for the product, curiosity for the new, and the belief that true enjoyment doesn't need explanation – it needs to be felt.

Whether at **PURA**, with its natural and contemporary cuisine, in the **ZENZIS Stube**, rooted in alpine warmth and conviviality, at **ELEMENTS**, where fine dining becomes an immersive experience, or at the **Q Dinner Club**, where bold flavors meet urban lifestyle – each kitchen tells its own story. Yet all speak the same language.

A language of quality.
Of awareness.
Of mindful enjoyment.

Welcome to ARPURIA.
Where cuisine is meant to be experienced – not just tasted.

APERITIV

SILENT FOREST <i>pisco zirbe verjus zucker eiweiss</i>	16
NEGRONI SBAGLIATO <i>campari roter wermut prosecco</i>	15
MEDITERRANEAN ALPS <i>gin mare olive lemonade verjus rosmarin</i>	16
ARPURIA GIN & TONIC <i>arpuria gin le tribut tonic cucumber pink pepper</i>	16
SILENT GARDEN 0,0% <i>gurke verjus elderflower mint</i>	13

SPARKLING

0,1

LAURENT PERRIER LA CUVEE	15
LAURENT PERRIER ROSE	19
ARPURIA PINK	12
SPARKLING TEA ROYAL <i>no alkohol</i>	9

MENU

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen
create your individual dinner menu

3 Gang 3 – course <i>mit Weinbegleitung with wine pairing</i>	65 + 25
4 Gang 4 – course <i>mit Weinbegleitung with wine pairing</i>	79 + 30

VORSPEISE

CARPACCIO | TIROLER HIRSCH | SABAYON 22
GRUNER SPARGEL | RUCOLA
carpaccio | local venison | sabayon | green asparagus | rocket

BAUERNSALAT | BLATTSALATE | SPECK | 15
KARTOFFEL | WALDPILZE | LIMETTE
farmer salad | greens | bacon | potato | wild mushrooms | lime

SUPPE

CREMESUPPE | ERDAPFEL | LAUCH | TRUFFEL 11 🍄
cream soup | potato | leek | truffle

CONSOMME | BIO BAUERNHUHN | FRITTATEN 10
KAROTTE | SELLERIE
consommé | organic chicken | frittaten | carrot | celery

ZWISCHENGERICHT

SCHLUTZKRAPPEN | PFIFFERLING | SHIITAKE 19 🍄
CHAMPIGNON | BERGKASE
schlutzkrappen | chanterelle | shiitake | champignon | alpine cheese

TIROLER KASPRESSKNODEL 20 🍄
tyrolean fried cheese dumpling
MIT NUSSBUTTER | BERGKASE
with brown butter | alpine cheese
MIT CONSOMME | BIO BAUERNHUHN
with consommé | organic chicken

HAUPTSPEISE

WIENER SCHNITZEL KRAUTERSCHWEIN ERDAPFEL PREISELBEERE ZITRONE <i>wiener schnitzel herbal pork potato cranberry lemon</i>	27
TIROLER GROSTL ERDAPFEL TAFELSPITZ SPECK ONSEN EI MAJORAN <i>tiroler gröstl potato tafelspitz bacon onsen egg marjoram</i>	28
TAFELSPITZ BIO RIND BABY KAROTTE SCHUPFNUDELN KREN <i>tafelspitz organic beef baby carrot potato noodles horseradish</i>	36
TAGLIATELLE HIRSCHRAGOUT SELLERIE KAROTTE DATTELTOMATE ROSMARIN <i>tagliatelle venison ragout celery carrot tomato rosemary</i>	25
OMAS BLATTL'N ERDAPFEL SAUERKRAUT <i>Grandmas fried pancake potato sauerkraut</i>	28 🍴
SPINATKNODEL BRAUNE BUTTER PARMESAN GRÜNER SALAT <i>spinach dumpling brown butter parmesan green salad</i>	23

DESSERT

APFELSTRUDEL BOSKOP APFEL BOURBON VANILLE ROSINE ZIMT <i>apple strudel boskop apple bourbon vanilla raisin cinnamon</i>	9 🍴
GRIESSCHMARREN ZWETSCHKE ZITRONE KARAMEL <i>semolina schmarren plum lemon caramel</i>	18 🍴
MARILLENPALATSCHINKEN ROSEMARILLE BOURBON VANILLE <i>apricot crepes rose apricot bourbon vanilla</i>	12 🍴
HAUSGEMACHTES EIS & SORBET <i>homemade ice cream & sorbet</i>	4 🍴
BOURBON VANILLE <i>bourbon vanilla</i>	HIMBEERE <i>raspberry</i>
SCHOKOLADE <i>chocolate</i>	KIRSCHKE <i>cherry</i>
KARAMEL <i>caramel</i>	LIME-MINZE <i>lime-mint</i>
GIOTTO <i>giotto</i>	MANGO <i>mango</i>
ZIMT <i>cinnamon</i>	ERDBEERE <i>strawberry</i>