

**Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi-Crème fraîche**

Salmone affumicato in casa con crema di Wasabi

€ 18.-

**Gebratene Jakobsmuscheln mit feinen Salaten**

Capesante rosolate con insalatina

€ 18.-

**Kurz angebratenes Thunfischsteak in der Sesam-Kürbiskernkruste  
auf Pfirsich-Karottensalat**

Steak di tonno appena scottato in crosta di semi di sesamo e zucca  
su insalata di pesche e carote

€ 18.-

**Gekochtes Kalbszungen-Carpaccio mit Pfifferlingen**

Carpaccio di lingua di vitello cotta con gallinacci

€ 18.-

**Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche**

Terrina di fegato grasso d'oca con pan brioche fatto in casa

€ 20.-

**Brennesselkartoffelnocken mit Garnelen**

Gnocchi di patate all'ortica con gamberi

€ 18.-

**Ravioli del Plin gefüllt mit Steinpilzen**

Ravioli del plin ripieni con porcini

18.-

**Lasagne von römischen Grießnocken,  
mit Büffelmozzarella, Zucchini und Tomaten**

Lasagna di gnocchi alla romana  
con mozzarella di bufala, zucchini e pomodori

€ 15.-

**Risotto mit Pfifferlingen und Petersilie**

Risotto con gallinacci e prezzemolo

€ 17.-

**Graukäse-Kürbis-Knödel mit Parmesan und brauner Butter**

Canederli di formaggio grigio e zucca con parmigiano e burro fuso

€ 12.-

**Steinbuttfilet mit Koriandersauce auf Gemüse**

Filetto di rombo con salsa di coriandolo e verdure

€ 30.-

**Entrecôte „Black Angus“ aus Australien**

**mit einer Portweinsauce und Gemüse**

Controfiletto "Black Angus" australiano con una salsa al vino porto e verdure

€ 31.-

**Paniertes Milchkalbskotlett mit verschiedenen Gemüsen**

Braciola di vitello da latte impanata con verdure varie

€ 30.-

**Gebratener Lammrücken auf Kartoffel-Pilze-Geröstel**

Sella d'agnello rosolata su un geröstel di patate e funghi

€ 31.-

**Die Menüs werden ab 2 Personen serviert**

I menu vengono serviti da 2 persone in più

**4 Gang Menü mit Weinbegleitung (4 Gläser)**

Menu con 4 portate accompagnato con vino al bicchiere (4 bicchieri)

€ 82.-

**Vegetarisches Menü mit 4 Gängen**

Menu vegetariano con 4 portate

€ 51.-

**Fischmenü mit 4 Gängen**

Menu con 4 portate a base di pesce

€ 57.-

**Überraschungsmenü mit 5 Gängen**

Menu con 5 portate a sorpresa

€ 68.-

**KÄSE und DESSERT    FORMAGGI E DOLCI**

**Käsevariation mit Chutney**

Variatione di formaggi con mostarda

€ 13.-

**Warmes Schoko-Creme-Törtchen auf Früchten**

Tortino caldo al cioccolato su frutta

€ 12.-

**Crème brûlée mit Ingwer und Zitronengrassgeschmack**

Crema catalana con gusto di zenzero e erbetta al limone

€ 12.-

**Brombeer-Halbgefores auf Waldbeeren**

Semifreddo di more su frutti di bosco

€ 12.-

Hausgemachtes Brot und Gedeck – pane fatto in casa e coperto € 3,00.-