

Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi-Crème fraîche

Salmone affumicato in casa con crema di Wasabi

€ 19.-

Gebratene Jakobsmuscheln auf Salaten und Spargel

Capesante rosolate su insalata e asparagi

€ 19.-

**Kurz angebratenes Thunfischsteak in der Sesam-Kürbiskernkruste
auf Karotten-Ingwer-Orangensalat**

Steak di tonno appena scottato in crosta di semi di sesamo e zucca
sul letto d'insalata e carote con arance e zenzero

€ 19.-

**Carpaccio von der gesottenen Kalbsstelze und Züngerl
mit Salaten und Spargel**

Carpaccio bollito di stinco e linguetta di vitello, con insalatina e asparagi

€ 17.-

Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche

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

€ 22.-

Paccheri mit Garnelen

Paccheri con gamberi

€ 18.-

**Brennessel-Kartoffelnocken mit Venusmuscheln, Miesmuscheln
und grünem Spargel**

Gnocchi di patate e ortica con vongole, cozze e asparagi verdi

€ 18.-

Ravioli Plin mit Spargeln

Ravioli Plin con asparagi

€ 18.-

Taglierini mit Stubenkükenragout

Taglierini con raghù di galletto

€ 17.-

Graukäse-Kürbis-Knödl mit Parmesan und brauner Butter

Canederli di formaggio grigio e zucca con parmigiano e burro fuso

€ 12.-

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnersauce

Filetto di Branzino con una salsa di Champagne

€ 32.-

Entrecôte „Black Angus“ aus Australien mit Gemüse und einer Portweinsauce

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

€ 31.-

Gebratener Lammrücken auf Kartoffel-Spargel-Gröstl

Sella d'agnello arrostita in forno su un "gröstl" di patate e asparagi

€ 31.-

Geschmorte Kalbswange mit Buchweizennudeln und Gemüse

Guancia di vitello brasato con pasta di grano saraceno e verdure

€ 28.-

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)

€ 85.-

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

Menu vegetariano con 4 portate

€ 54.-

Fischmenü mit 4 Gängen

Menu con 4 portate a base di pesce

€ 60.-

Überraschungsmenü mit 5 Gängen

Menu con 5 portate a sorpresa

€ 71.-

KÄSE und DESSERT FORMAGGI E DOLCI

Käsevariation mit Chutney

Variatione di formaggi con mostarda

€ 14.-

Warmes Schoko-Creme-Törtchen

Tortino caldo al cioccolato

€ 12.-

Halbgefrorenes vom türkischen Honig

Semifreddo di torroncino

€ 12.-

Crème brûlée mit Ingwer und Kaffeegeschmack

Crema catalana con gusto di zenzero e caffè

€ 12.-

Grießknödl mit Früchten

Canederli di semolino su frutta

€ 12.-

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