

**Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi-Crème fraîche und Salaten**

Salmone affumicato in casa con creme fraîche e Wasabi e insalatina  
€ 19.-

**Gebratene Jakobsmuscheln auf Salaten**

Capesante rosolate su insalata  
€ 20.-

**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  
€ 20.-

**Carpaccio von der gesottenen Kalbsstelze und Züngerl  
mit verschiedenen Salaten und Pfifferlingen**

Carpaccio bollito di stinco e linguetta di vitello, con insalatina e finferli  
€ 17.-

**Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche**

Terrina di fegato grasso d'oca con "pan'brioche" fatto in casa  
€ 22.-

**Risotto mit Venusmuscheln, Miesmuschel und Garnelen**

Risotto con vongole, cozze e gamberi  
€ 20.-

**Taglierini mit Gemüse und Büffelmozzarella**

Taglierini con verdure e mozzarella di bufala  
€ 18.-

**Ravioli Plin gefüllt mit einer Almkäsefonduta**

Ravioli Plin con ripieni con una fonduta di formaggio d'alpeggio  
€ 18.-

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

Canederli di formaggio grigio e zucca con parmigiano e burro fuso  
€ 12.-

**Bei Bedarf können auch tiefgefrorene Produkte verwendet werden**  
Se necessario vengono presi anché prodotti surgelati

### **Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnersauce auf Gemüsen**

Filetto di Branzino con una salsa di Champagne su verdure

€ 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 und Artischocken**

Sella d'agnello arrostita in forno con patate e carciofi

€ 31.-

### **Rosa gebratene Entenbrust auf Gemüse und einer Chutneysauce**

Petto d'anatra su verdure e una salsa di mostarda

€ 28.-

### **Die Menüs werden ab 2 Personen serviert**

I menu vengono serviti da 2 persone in pi

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

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

€ 90.-

### **Vegetarisches Menü mit 4 Gängen**

Menu vegetariano con 4 portate

€ 54.-

### **Fischmenü mit 4 Gängen**

Menu con 4 portate a base di pesce

€ 63.-

### **Überraschungsmenü mit 5 Gängen**

Menu con 5 portate a sorpresa

€ 73.-

## **KÄSE und DESSERT    FORMAGGI E DOLCI**

### **Käsevariation mit Chutney**

Variatione di formaggi con mostarda

€ 14.-

### **Warmes Schokotörtchen (15 Minuten)**

Tortino caldo al cioccolato (15 minuti)

€ 12.-

### **Kürbiskern-Mandarinenmousse**

Mousse di semi di zucca e mandarine

€ 12.-

### **Crème brûlée mit Ingwer und Kaffeegeschmack**

Crema catalana con gusto di zenzero e caffè

€ 12.-

### **Mit Quitte und Mango gefüllte Knödl, auf Früchten (20 Minuten)**

Canederli ripieni con pera cotogna e mango, su frutta (20 Minuti)

€ 12.-

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