

Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi-Crème fraîche und feinen Salaten

Salmon affumicato in casa con crem fraîche e Wasabi e insalatina

€ 19.-

Gebratene Jakobsmuscheln auf Salaten

Capesante rosolate su insalata

€ 20.-

Thunfischcarpaccio mit Salaten

Carpaccio di tonno con insalata

€ 20.-

Gebratene Wachtelbrüstchen, auf Salaten mit Spargel

Petto e coscia di quaglia arrostita su insalata con asparagi

€ 20.-

Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche

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

€ 22.-

Risotto mit Spargel auf rohen Garnelen

Risotto con asparagi su gamberi crudi

€ 20.-

Taglierini mit Stubenkükenraghù und gereiftem Käse

Taglierini con ragú di galletto e formaggio stagionato

€ 18.-

Ravioli Plin gefüllt mit Spargeln

Ravioli Plin con ripieni con asparagi

€ 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 anche 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

€ 32.-

Gebratener Lammrücken auf Kartoffel und Spargeln

Sella d'agnello arrostita in forno con patate e asparagi

€ 32.-

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

Variazione di formaggi con mostarda

€ 14.-

Warmes Schokotörtchen auf Früchten (15 Minuten)

Tortino caldo al cioccolato su frutta (15 minuti)

€ 12.-

Crème brûlée mit Ingwer und Kaffeegeschmack

Crema catalana al gusto di zenzero e caffè

€ 12.-

Tarte von der Schokolade, Passionsfrucht und Banane mit Früchten

Crostata di cioccolato, frutto della passione e banana con frutta

€ 12.-

Grießknödl in Zimtbrösel auf Früchten (20 Minuten)

Canederli di semolino in briciole di cannella su frutta (20 minuti)

€ 12.-

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