

Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi-Crème fraîche und feinen Salaten

Salmone affumicato in casa con crème fraîche di Wasabi e insalatina

€ 19.-

Gebratene Jakobsmuscheln auf Reismudeln süß-sauer

Capesante rosolate su pasta al riso agro-dolce

€ 20.-

**Thunfischsteak kurz angebraten in der Sesam-Kürbis-Kernkruste
auf Karotten-Ingwer-Orangensalat**

Steak di tonno appena scottato in crosta di semi di zucca e sesamo
su insalata con carote-zenzero e arancia

€ 20.-

Lauwarmer Carpaccio vom gesottenen Kalbszüngrl, mit Salaten und Pfifferlingen

Carpaccio tiepido di linguetta di vitello cotta, con insalatina e finferli

€ 17.-

Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche

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

€ 25.-

**Kartoffel-Kürbisnocken mit Garnelen, Cashewnüsse und
Taggiasca-Oliven, leicht pikant**

Gnocchi di patate e zucca con gamberi, noci di cashew e
olive taggiasca, leggermente picanti

€ 20.-

Taglierini mit Gemüse und Büffelmozzarella

Taglierini con verdure e mozzarella di bufala

€ 18.-

Ravioli Plin gefüllt mit einer Almkäsefonduta

Ravioli Plin 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 anche prodotti surgelati

Filet vom Wolfsbarsch mit einer Sauce von Trompetenpilzen

Filetto di branzino con una salsa di funghi trombetta

€ 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-Pfifferling-Gröstl

Sella d'agnello arrostita in forno con un "gröstl" di patate e finferli

€ 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 più

4 Gang Menü mit Weinbegleitung (4 Gläser)

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

€ 95.-

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

Menu vegetariano con 4 portate

€ 57.-

Fischmenü mit 4 Gängen

Menu con 4 portate a base di pesce

€ 65.-

Überraschungsmenü mit 5 Gängen

Menu con 5 portate a sorpresa

€ 75.-

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 von der Passionsfrucht

Crema catalana di frutto della passione

€ 12.-

Tarte von der Schokolade, gefüllt mit Banane und Passionsfrucht, mit Früchten

Crostata di cioccolato, ripiena con banana e frutto della passione 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 Butter € 3.-

Pane fatto in casa e burro € 3.-