

Gebratene Jakobsmuscheln, auf feinen Salaten und Avocado

Capesante rosolate, su insalatina e avocado

€ 20,00 (N)

**Thunfisch in der Pfefferkruste kurz angebraten,
mit einer Koriander-Mayonaise und Karotten-Ingwer-Orangensalat**

Tonno in crosta di pepe appena scottato, con una maionese al coriandolo
e un insalata di carote-zenzero e arancia

€ 20,00 (C-D)

Lauwarmer Kalbskopf, mit verschiedenen Salaten

Testina di vitello tiepida, con insalatina

€ 17,00

Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche

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

€ 28,00 (A-C-G-H)

Taglierini mit Garnelen und gelben Zucchini, leicht pikant

Taglierini con gamberi e zucchini gialle, leggermente piccanti

€ 20,00 (A-B-C)

Risotto mit Radicchio trevigiano und Burrata

Risotto con radicchio trevigiano e burrata

€ 20,00 (G)

Tagliatelle mit Entenragù und geriebenem Parmesan

Tagliatelle con ragù d'anatra e parmigiano gratugiato

€ 15,00 (A-C-G)

Ravioli Plin, gefüllt mit Lamm

Ravioli Plin, ripieni con agnello

€ 22,00 (A-C-G)

Graukäse-Kürbis-Knödel mit Parmesan und brauner Butter

Canederli di formaggio grigio e zucca con parmigiano e burro fuso

€ 12,00 (A-C-G)

Allergene Allergeni

A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Laktose | H Schalenfrüchte | I Sellerie | J Senf | K Sesam | L Schwefeldioxid & Sulfite | M Lupinen | N Weichtiere
A Glutine | B Crostacei | C Uova | D Pesce | E Arachidi | F Soia | G Lattosio | H Frutta a guscio | I Sedano | J Senape | K Sesamo | L Anidride solforosa & solfiti | M Lupini | N Molluschi

Filet vom Wolfsbarsch auf Gemüse, mit einer Sauce vom schwarzen Trüffel

Filetto di branzino su verdure, con una salsa di tartufo nero

€ 33,00 (D-G)

Entrecôte „Black Angus“ aus Australien

auf Kartoffeln und Gemüse und einer Portweinsauce

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

€ 34,00

Gebratener Lammrücken auf Kartoffel-Zucchini-Artischocken-Gröstl

Carré d'agnello al forno con gröstl di patate, zucchini e carciofi

€ 34,00

Die Menüs werden ab 2 Personen serviert

I menu vengono serviti da 2 persone in più

4-Gang Überraschungsmenü mit Weinbegleitung (4 Gläser)

Menü a sorpresa con 4 portate, con accompagnamento con vini al calice (4 calici)

€ 95,00

Fischmenü mit 4 Gängen

Menü con 4 portate a base di pesce

€ 65,00

Überraschungsmenü mit 5 Gängen

Menü a sorpresa con 5 portate

€ 75,00

KÄSE und DESSERT FORMAGGI E DOLCI

Käsevariation mit Chutney

Variazione di formaggi con mostarda

€ 14,00 (G)

Warmes Schokotörtchen, auf Früchten (20 Minuten)

Tortino caldo al cioccolato, su frutta (20 minuti)

€ 12,00 (C-G)

Kaffee-Crème-Brûlée, mit Früchten

Crème-brûlée al caffè, con frutta

€ 12,00 (C-G)

Karamellisierte Sauerrahmtarte mit hausgemachtem Eis

Crostata caramellata alla panna acida con gelato fatto in casa

€ 12,00 (A-C-G-H)

Hausgemachtes Brot und Gedeck € 3,00 Pane fatto in casa e coperto € 3,00

Bei Bedarf können auch schockgefrorene Produkte verwendet werden

Se necessario vengono presi anche prodotti congelati