

Gebratene Jakobsmuscheln, auf feinen Salaten und Avocado

Capesante rosolate, su insalatina e avocado

€ 20,00 (N)

**Thunfisch in der Pfefferkruste kurz angebraten,
mit einer Koriandermayonaise 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)

Spargelknödel und Spargel, auf feinen Salaten

Canederli di asparagi e asparagi, su insalatina

€ 20,00 (A-C-G)

Terrine von der Entenstopfleber mit hausgemachtem Brioche

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

€ 28,00 (A-C-G-H)

Taglierini mit Garnelen und gelben Zucchini, leicht pikant

Taglierini con gamberi e zucchine gialle, leggermente piccanti

€ 20,00 (A-B-C)

Risotto mit Spargeln

Risotto con asparagi

€ 22,00 (G)

Tagliatelle mit Entenragù und geriebenem Parmesan

Tagliatelle con ragù d'anatra e parmigiano grattugiato

€ 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)

Bei Bedarf können auch schockgefrorene Produkte verwendet werden

Se necessario vengono presi anche prodotti congelati

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-Spargel-Gröstl

Carré d'agnello al forno con un "gröstl" di patate, asparagi e finferli

€ 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

€ 15,00 (G)

Warmes Schokotörtchen, auf Früchten (20 Minuten)

Tortino caldo al cioccolato, su frutta (20 minuti)

€ 13,00 (C-G)

Kaffee-Crème-Brûlée, mit Früchten

Crème-brûlée al caffè, con frutta

€ 13,00 (C-G)

Karamellisierte Sauerrahmtarte mit hausgemachtem Eis

Crostata caramellata alla panna acida con gelato fatto in casa

€ 13,00 (A-C-G-H)

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

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