

Kalte Vorspeisen/Antipasti

Fingerfoodvariation A·B·C·D·G·I·J·N 14,80 €

Variazione Fingerfood

Tartar vom Hirschfilet auf „Burrata“ mit schwarzem Trüffel G 18,50 €

Tartara di cervo su burrata con tartufo nero

Suppen/Minestre

6,00 €

Getreidesuppe mit Gemüse und Bratwürstchen A

Zuppa di cereali e legumi con verdure e salsiccia

Warme Vorspeisen/Primi piatti

Risotto mit Radicchio und Räucherkäse „Scamorza“ vom Grill G 15,60 €

Risotto con radicchio e scamorza grigliato

Eierbandnudeln mit frischen Pfifferlingen A·C·G 14,00 €

Tagliatelle all'uovo con finferli freschi

Hausgemachte Steinpilze Ravioli in Rahmsauce A·C·G 15,60 €

Ravioli ai porcini fatti in casa con salsa alla panna

Hausgemachte Schlutzkrappen mit Graukäse und brauner Butter A·C·G 13,70 €

Mezzelune fatte in casa ripiene di spinaci e ricotta con formaggio grigio e burro A·C·G

Fisch Gerichte/Pesce

Frisches Thunfischmedaillon auf "Thainudeln" A-C-G 21,40 €
Medaglione di tonno fresco su tagliatelle con verdure e salsa alla soja

Hauptspeisen/Secondi piatti

Am Stück gebratenes Hirschfilet mit Steinpilze und Speckknödel A-C-G 29,50 €
Filetto di cervo cotto al pezzo con porcini e canederli di speck

Lammfilets auf Ratatouille A-G 19,60 €
Filetti d'agnello su ratatouille

Rosa gebratenes Entenbrüstchen auf Kartoffelpüree A-G 17,20 €
Petto d'anatra arrosto cottura media su purè di patate

Rinderfiletsteak in Blauburgunder Sauce mit Reis Pilaw A-G 27,70 €
Filetto di manzo in salsa al Pinot Nero con riso pilaf

Kalbsossobuco auf Safranrisotto A-G 18,70 €
Ossobuco di vitello su risotto allo zafferano