

Appetizers

Salziger Krapfen Wildragout Pecorinokäse	
Krapfen salato Ragù di selvaggina Percorino	16€
Savory Krapfen Game ragù Pecorino cheese	
Cremiger Kabeljau Gebratene Polenta Paprika	
Baccalà mantecato Polenta fritta Peperoni	19€
Creamed cod Fried polenta Peppers	
Sommersalat: Feldsalat Rucola Garnelen Ananas Erdnüsse Sonnenblumenkerne Avocado Sesam	
Insalata estiva: Valeriana Rucola Gamberi Ananas Arachidi Semi di girasole Avocado Sesamo	14€
Summer salad: Corn salad Arugula Shrimps Pineapple Peanuts Sunflower seeds Avocado Sesame	
Kulinarische Vorspeise, täglich neu	
Antipasto culinario, ogni giorno nuovo	
Daily culinary appetizer	

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter
Per informazioni sugli allergeni, si prega di rivolgersi al cameriere
For information about allergens, please ask the service staff.

Starter

Linguine Garnelen Bisque Paprika Majoran		Pressknödel mit Almkäse Graukäse Creme Rinderbratensauce	
Linguine Bisque di gamberi Peperoni Maggiorana	21€	Candereli pressati al formaggio di malga Crema di formaggio grigio Fondo bruno di manzo	19€
Linguine Prawn bisque Peppers Marjoram		Pressed cheese dumplings Grey cheese cream Beef brown sauce	
Bauerneintopf mit Hülsenfrüchte Rosmarin Croutons		Kulinarische Vorspeise, täglich neu	
Zuppa di legumi alla contadina Crostone di pane al rosmarino	14€	Primo culinario, ogni giorno nuovo	
Country-style legume soup Rosemary croutons		Daily culinary starter	
Rinder Tagliata Kartoffel Millefeuille Pfifferlinge Kräutermaionese		Kalbsbacke im Rotwein gegart Kartoffelpüree Borettane Zwiebeln süß-sauer	
Tagliata di manzo Millefoglie di patate Finferli Maionese alle erbe	30€	Guancia di vitello brasato al vino rosso Purea di patate Cipolline borettane in agrodolce	27€
Beef Tagliata Potato millefeuille Chanterelles Herb mayonnaise		Veal cheek brased in red wine Mashed potatoes Sweet-and-sour borettane onions	
Aal mit Balsamico lackierter Geräuchertes Auberginenpüree Bergblüten		Chef's täglich neue kulinarische Kreation	
Anguilla laccata al balsamico Purea di melanzana affumicata Fiori di montagna	29€	Creazione culinaria del giorno dello Chef	
Balsamic glazed eel Smoked eggplant purée Mountain flowers		Chef's daily culinary creation	

Specials

Für zwei Personen - per due persone - for two people

Fiorentina Dry Aged Ofenkartoffeln Gegrilltes Gemüse	12€ p.100g	Tomahawk vom Rind Ofenkartoffeln Gegrilltes Gemüse	9€ p.100g
Fiorentina Dry Aged Patate al forno Verdure grigliate		Tomahawk di manzo Patate al forno Verdure grigliate	
Dry Aged Fiorentina Roasted Potatoes Grilled Vegetable		Tomahawk from beef Roasted Potatoes Grilled Vegetables	

Desserts

Brombeer-Cheesecake Weiße Schokolade	
Cheesecake alle more Cioccolato bianco	10€
Blackberry cheesecake White chocolate	
Veganer Schokoladen Mandelkuchen Pekannuss und Waldfrüchte Praliné	
Torta vegana al cioccolato e mandorle Prallinato alle noci pecan e frutti di bosco	12€
Vegan chocolate and almond cake Pecan nut and forest berries praline	
Tiramisu mit Kaffee Haselnuss-Melaka Maldonsalz	
Tiramisu al caffè Melaka alla nocciola Sale maldon	12€
Coffee Tiramisu Hazelnut melaka Maldon salt	
Käsevariation Nüsse Frucht Mostarda	
Variatione di formaggi Noci Mostarda alla frutta	16€
Cheese Variation Nuts Fruit Mostarda	

Gedeck | Coperto | Cover charge: 3€ p.P.