

Appetizers

Vitello Tonnato I Pioppini Pilze Karamellisiertes Sellerie Gel	
Vitello Tonnato I Fugnhi pioppini Gel di sedano caramellato	20€
Vitello Tonnato I Pioppini mushrooms Caramelized celery gel	
Gegrillter Oktopus Kartoffel-Yuzu-Mayonnaise Getrocknete Thunfischflocken Sojasauce	20€
Polpo alla brace I Maionese di patate e yuzu Scaglie di tonno essiccato I Salsa di soja	20€
Grilled Octopus Potato and Yuzu Mayonnaise Dried Tuna Flakes Soy Sauce	
Marinierter Kürbis Salat: Bunter Salat Babyspinat Eingelegter Kürbis Schwarze Oliven I Geröstete Haselnüsse I Kürbismayonnaise Pinienkerne	
Insalata di zucca marinata: Insalata ricca I Spinacino I Zucca sott’aceto Olive nere I Nocciole tostate I Maio di zucca Pinoli	10€
Marinated pumpkin salad: Mixed salad Baby spinach I Pickled pumpkin I Black olives I Toasted hazelnuts Pumpkin mayonnaise I Pine nuts	
Suppe des Tages	
Crema/Zuppa del giorno	€
Soup of the day	

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

Hausgemachte Tagliolini I Wildragout		Risotto “alla nerano” I Gorgonzola I Kakaopulver	
Tagliolini fatti in casa I Ragù di selvaggina	20€	Risotto “alla nerano” I Gorgonzola I Polvere di cacao	18€
Homemade Tagliolini I Wild Game Ragù		Risotto “alla nerano” I Gorgonzola I Cocoa powder	
Nudeln mit Kartoffelcreme I Marinierter Kaisergranat Seehasenkaviar		Kulinarische Vorspeise, täglich neu	
Pasta e Patate I Scampo marinato Caviale di Iompo	24€	Primo culinario, ogni giorno nuovo	€
Pasta with potato cream I Marinated scampi Lumpfish caviar		Daily culinary starter	
Tagliata vom Black Angus Rucola Parmesan Balsamico “La Ratte” Kartoffel		Sous-vide-gegarte Backe vom Schwein Selleriepüree “La Ratte” Kartoffel	
Tagliata di Black Angus Rucola I Parmigiano I Balsamico I Patate “La Ratte”	30€	Guancia di maialino CBT Purea di sedano rapa I Patate “La Ratte”	23€
Black Angus Tagliata Arugula Parmesan Balsamic I “La Ratte” potatoes		Sous-vide cooked Pork Cheek Celery root purée “La Ratte” potatoes	
Forelle nach Müllerinart I Belgischer Chicorée Krokante Zwiebeln I Tomatensplitter		Chef’s täglich neue kulinarische Kreation	
Trota alla Mugnaia I Indivia Belga Cipolla croccante I Scaglie di pomodoro	24€	Creazione culinaria del giorno dello Chef	€
Trout à la meunière I Belgian endive Crispy onions I Tomato flakes		Chef’s daily culinary creation	

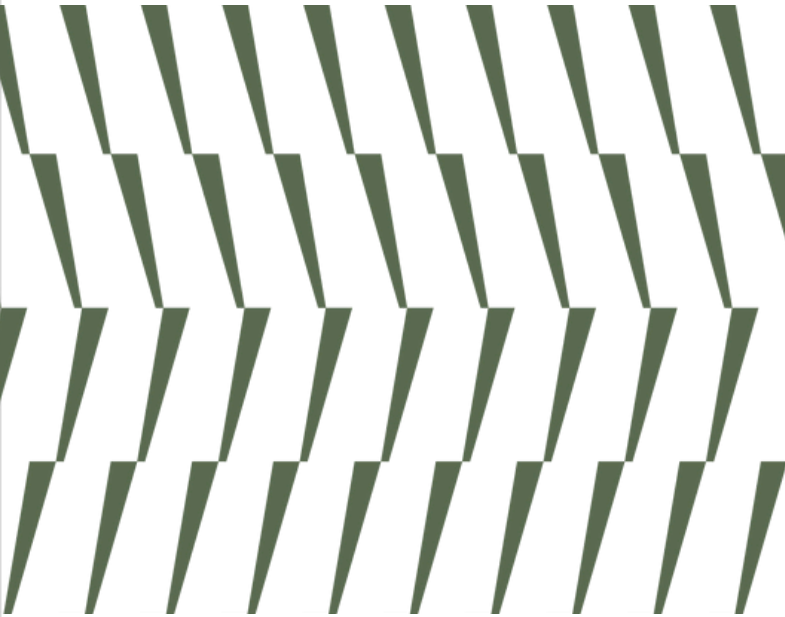
Specials

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 I Verdure grigliate		Tomahawk di manzo Patate al forno I Verdure grigliate	
Dry Aged Fiorentina Roasted Potatoes Grilled Vegetable		Tomahawk from beef Roasted Potatoes Grilled Vegetables	

Desserts

Schokoladenvariation Waldfrüchte	
Variazione di cioccolato I Frutti di bosco	12€
Chocolate Variation Berries	
Kastanie I Haselnuss I Bergamotte	
Castagna I Nocciola I Bergamotto	12€
Chestnut I Hazelnut I Bergamot	
Kaffee Panna Cotta Pistaziencrumble I Kakaopulver	
Panna cotta al caffè Crumble di pistacchio I Cacao	9€
Coffee Panna Cotta Pistachio Crumble I Cocoa	
Käsevariation	
Variazione di formaggi	10€
Cheese Variation	



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