"Antipasti"

CARPACCIO VOM ROTEN THUNFISCH (4a/9a/10a/11a)
Avocado | Escabeche-Dressing | Kirschtomaten 32

RINDS-TARTAR VOM SÜDTIROLER GRAUVIEH (10a/1a/3a/7a)
Eingelegtes Gemüse | Parmigiano Reggiano | Kartoffelblätter 31

GARNELEN IN TEMPURA (1a/2a/4a)
Fenchelsalat | Hausgemachte Sweet-Chili Sauce 25

MEDITERRANES GRILLGEMÜSETARTAR (7a/9a)
Peperoni | Zucchini | Melanzane | Tomaten | Burratacreme
Piemontesische Haselnüsse | Basilikum 18

KALBSZUNGEN-CARPACCIO (9a/10a)
Kartoffelcreme | Eingelegtes Gemüse | Salsa Verde 27

HÜHNERSALAT (7a/9a/1a)
Confierte Hühnerkeule | Römersalat | Walnüsse| Stangensellerie | Apfelcreme
Sonnenblumenkerne | Escabeche Dressing 22

ZUCCHINISALAT (7a/9a/1a)
Rohe Zucchini | Rucola | Oliven | Salzzitrone | Brot Croutons | Minze 18

ROHE SCAMPI (2a/4a)
Zitrone 6,5

SASHIMI VOM WOLFSBARSCH (2a/4a)
Zitrone | Ingwer| Linsensojasauce | Reischips 21

KANTABRISCHE SARDELLENFILETS (1a/3a/4a/7a)
Knoblauchbrot | Geräucherte Butter 17

BROTKORB 5

"Wein Empfehlung

CARPACCIO VOM ROTEN THUNFISCH
Sancerre Rosé Pinot Nero 2023
Vacheron | Frankreich, Loira 0.75 69

RAVIOLI AUS GERÖSTETEM MEHL
Kerner Praepositus 2023
Abbazia di Novacella | Südtyrol 0.75 40

PLIN
Pinot Nero Riserva St. Daniel 2021
Cantina di Colterenzio | Südtyrol 0.75 49

FISCH DES TAGES
Chablis la Chanfleure 2024
Louis Latour | Frankreich 0.75 56

IBERICO SECRETO
Tartaraci 2019
Mirella Buscemi | Etna, Sizilien 0.75 66

CHATEAUBRIAND
Merlot-Cabernet Franc Frauenriegel 2020
Peter Dipoli | Südtyrol 0.75 88

1.Gluten – 2. Krebstiere 3. Eier – 4. Fische – 5. Erdnüsse – 6. Sojabohnen – 7. Milch – 8. Schalenfrüchte
9. Sellerie – 10. Senf – 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite - 13. Lupinen – 14. Weichtier

Wir möchten unsere geschätzten Gäste darauf hinweisen, dass es zu geringfügigen Änderungen im Menü kommen kann

Vorspeisen

SHÜTTELBROT-GNOCCHETTI (1a/3a/7a/9a)
Wildragout | Preiselbeeren 21

PLIN (1a/3a/7a)
Mit Kalbfleisch gefüllt | Schmorsauce | 30 Monate gereifter Parmesankäse 24

FUSILLONI (1a/3a/7a/9a)
Basilikumpesto | Geräucherte Ricotta | Tomaten 19

TAGLIATELLE (1a/3a/7a/9a)
Steinpilze | Petersilie 26

RAVIOLI AUS GERÖSTETEM MEHL (1a/3a/7a)
Almkäse | Gemüsecreme | Braune Butter | Parmesan 18

TOMATENCREMESUPPE (1a/2a/3a/4a/7a/9a/14a)
Basilikumöl | Graubrot 17

Beilagen

ASIA GEMÜSE 11
ROSMARINKARTOFFELN 9
GEMISCHTER SALAT 14
REIS PILAF 9
MINI LATTUGA VOM HOLZKOHLEGRILL 14
TRÜFFEL-MAYONNAISE (3a/10a) 3
KARTOFFELPÜREE 9

Hauptspeisen

FISCH DES TAGES (4a/7a/9a)
Ratatouille | Datteltomatenschaum 41

STROGANOFF (1a/9a/7a)
Peperoni | Kräutersaitlinge | Essiggurken | Reis Pilaf 45

ENTENBRUST (7a/9a/10a)
Orange-Sesam-Glasur | Asia Gemüse | Knusprige Kartoffeln 33

GEMÜSE-CURRY (1a/9a/10a)
Karotten | Zuckerschoten | Shiitake | Kartoffeln | Reis Pilaf 25

CHATEAUBRIAND
600g | 40 Minuten 98

SCHNECKEN À LA BOURGUIGNONNE (1a/7a/9a/10a)
12 Stk. | Kräuter- Gemüsebutter 28

BACHSAIBLING (4a/9a)
Blattspinat | Meerrettichschaum | Schnittlauch 35

HALBER STEINBUTT (FÜR 2–3 PERSONEN) (1a/3a/4a)
Kräuterbutter | Tomaten | Kandierte Zitrone | Krustentierschaum 65

KALBSFILETFILET IN PARMESANKRUSTE (7a/9a)
Kartoffelpüree | Babykarotten | Brokkoli 41

LINSENEINTOPF (1a/9a/7a)
Almkäse | Petersilie 18

VOM CHEF EMPFOHLEN

Wir möchten unsere geschätzten Gäste darauf hinweisen, dass es zu geringfügigen Änderungen im Menü kommen kann