

Kalte Vorspeisen – Antipasti freddi – Starters

- * Zitronen Cous-Cous, Pfirsich, Garnelen
 - * Cous cous al limone, pesca, gamberi
 - * Lemon cous cous with peach and prawns€ 17,00
- * Carpaccio vom Hirsch, Parmesan, Pfifferlinge und Baumbartsponge
 - * Carpaccio di cervo, parmigiano, finferli e sponge di lichene
 - * Deer carpaccio, parmigiano, chanterelles and lycheen sponge€ 18,00
- * Zweierlei von der Melone und gegrillter Ziegenkäse
 - * Melone e anguria e formaggio caprino alla griglia
 - * 2 Types of melon and roasted goat cheese€ 16,50
- * Geeistes Tomatensüppchen, Fetakäse, Taggiascheoliven, Bruschette
- * Zuppina di pomodori fredda, formaggio feta, olive taggiasche, bruschette
 - * Frozen tomato soup, feta cheese, taggiasche olives, bruschette€ 13,00



Warme Vorspeisen – Primi piatti – first course

- * Dinkelvollkorn- Gemüse-Tagliolini und Sommertrüffel
 - * Tagliolini integrali di farro con verdure e tartufo estivo
 - * Spelt dough tagliolini with vegetables and summer truffle
- € 17,00
-
-
- * Kartoffelnockerln in Parmesansauce, Pfifferlinge
 - * Gnocchi di patate con salsa di parmigiano, finferli
 - * Potato gnocchi with a parmigiano sauce, chanterelles
- € 18,00
-
-
- * Spaghettini mit Rohnen und Krenraspel
 - * Spaghettini con barbabietole e rafano
 - * Spaghettini with beetroot and horseradish
- € 15,00
-
-
- * Schwarzer Tintenfisch und weiße Polenta
 - * Seppie nere e polenta bianca
 - * Black seppia and white polenta
- € 17,50
-
-
- * Pasta mit Bologneser oder Tomaten Sauce
 - * Pasta alla bolognese oppure al pomodoro
 - * Pasta with ragu or tomato sauce
- € 12,00



Hauptspeisen – Secondi piatti – Main Dishes

* Gebratene Spanferkelbauch, Kichererbsen, Gewürzjoghurt, Kartoffel-Kräuter-Knödelchen

* Pancetta di maialino arrosta, ceci, yogurt spezziato, canederlino di patate alle erbette

* Roasted pork belly, chickpea, flavored yogurt, dumpling made of potato and herbs

€ 33,00

* Heilbuttfilet mit Zitrone und Kapern

(Zitronenpesto, Zitronensauce, Salzzitrone, Kapern als Pulver und Blatt)

* Filetto di halibut con limone e capperi

(pesto al limone, salsa al limone, limone al sale, capperi in polvere e foglia)

* Halibut with lemon and caper

(lemon pesto, lemon sauce, salted lemon, caper powder and leaf)

€ 30,00

* Tagliata vom Black Angus Rind, Pfifferlinge, Broccoli, Bratkartoffel

* Tagliata di manzo black angus, finferli, broccoli, patate arrosto

* Tagliata from black angus beef, chanterelles, broccoli, potatoes

€ 32,00

* Maishähnchenbrust vom Grill, gebratener Reis, Blattsalat

* Petto di polletto alla griglia, riso rosolato, insalata

* Grilled chick breast, roasted rice, salad

€ 19,00

* Geschmortes Kalbswangele, buntes Gemüse,

Püree aus der Sellerieknolle, gegrillte Buchweizenpolenta

* Quancetta di vitello brasata, verdure miste,

purè di sedano rapa, polenta di grano saraceno alla griglia

* veal cheek, celery root cream, buckwheat polenta and vegetables

€ 27,00

* Pfifferling Geröstet

* Rosticciata di patate e finferli

* Chanterelles and potatoes sauteed together

€ 26,00



Für Brot Nachschlag berechnen wir 3,00€

Per il pane supplemento calcoliamo 3,00€

We charge 3,00€ for extra bread

Nachspeisen - Dessert

- * Haselnuss Biskotte, Marille, weiße Schokolade
 - * Biscotto alle nocciole, albicocche, cioccolato bianco
 - * Nuts Lady's finger, apricot, white cocolate
- € 12,00

- * Rohnensorbet, Rosenricotta, leicht gelierter Tee aus Gartenkräutern
 - * Sorbetto di barbabietola, ricotta alle rose, gelatina di té freddo alle erbe aromatiche
 - * Beetroot sorbet, rose flavored curd, jelly iced herbs tea
- € 11,00

- * Hausgemachtes Sorbet
 - * Sorbetto fatto in casa
 - * Homemade sorbet
- € 4,00

