

# Kalte Vorspeisen

## Antipasti

### Rindsbresaola

mit Rucola, Parmesan und Olivenöl

### Bresaola di manzo

con rucola, grana ed olio d'oliva

€ 10,40

### Salat vom Tintenfisch & Garnelen

mit Kartoffeln und Knoblauchbaguette

### Insalata di piovra & gamberi

con patate e baguette all'aglio

€ 10,20

### Rosa gebratenes Roastbeef

mit Thaimango und Salaten

### Roastbeef

con mango thailandese ed insalatine

€ 9,80

### Räucherlachs und Tempuragarnelen

mit Toast und Butter

Salmone affumicato e gamberi al tempura

con pane tostato e burro

€ 9,90

Warme Vorspeisen

Primi piatti caldi

Lauwarmes Tomatensüppchen

mit Bruschetta

Crema di pomodoro "tiepida"

con bruschetta

€ 6,90

Hausgemachte Pappardelle

mit Pfifferlingen und Pinoli

Pappardelle fatte in casa

con finferli e pinoli

€ 9,80

Kräuterknödel

mit ragout vom Reh und gebratenem

Blumenkohl

Canederli alle erbe

con ragù di capriolo e cavolfiore

€ 10,50

Risotto mit Tomaten

und gegrilltem Seeteufel und Venusmuscheln

Risotto al pomodoro

con coda di rospo alla griglia e vongole

€ 10,20

Hauptspeisen

Secondi piatti

Gedämpfte Fischfilets im  
Krustentierfond

und Kartoffeln

Filetti di pesce al vapore con salsa di crostacei

—  
e patate

€ 19,50

Kalbsfilet in Bergheu geraten

auf Pfifferlinggeröstel und Glace

Filetto di vitello

con "Geröstel" di finferli e salsa

€ 20,50

### Entrecôte vom Grill

„Mediterraner Art“

### Entrecôte alla griglia

alla mediterranea

€ 18,90

### Gebackene Lammkoteletts

auf Kartoffelsalat

### Cotolette d'agnello "fritte"

su insalata di patate

€ 19,90

## Desserts

### Dolci

#### Frische Beeren

im hausgemachten Vanilleeis

#### Frutti di bosco

con gelato alla vaniglia fatto in casa

€ 6,40

## Tarte von der Valrhonaschokolade

mit Pfirsicheis

## Tortino di cioccolato valrhona

con gelato alla pesca

€ 7,40

## Joghurtmousse

mit frischen Himbeeren

## Mousse allo yoghurt

con lamponi freschi

€ 7,80

## Strudel von Aprikosen und Apfel

mit Holunderblütensorbet

## Strudel di albicocche e mele

con sorbetto ai fiori di sambuco

€ 7,80

Grundsätzlich verwenden wir nur frische Lebensmittel. Wir bitten deshalb um

Verständnis, sollten wir trotzdem manchmal auf Tiefkühlprodukte zurückgreifen  
müssen.

In linea di massima usiamo esclusivamente prodotti freschi. In caso di necessità  
siamo obbligati a ricorrere a prodotti surgelati.

