

## Kinder Bambini

2200	Kleine Penne mit Tomatensauce oder Ragout	6,50
L	Piccola porzione di penne al pomodoro	
2205	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites	10,50
L	Piccola fettina di tacchino impanata con patate fritte	
2206	Grillwürstchen mit Kartoffelrösti und Salsa rosa	8,00
	Salsiccia alla griglia con "rösti" di patate e salsa rosa	

## Antipasti Antipasti

2011	Tartar von heimischem Rind mit Bergartischocken, Parmesan und gebackenem Eigelb	16,50
L	Tartara di manzo nostrano con insalatina di carciofi di montagna, parmigiano e tuorlo d'uovo fritto	
2012	Gebratene Rotbarbe auf Brotsalat mit Zuckerschoten, Trockentomaten und Kohlrabi	14,50
	Triglia arrostita su insalata di pane con piselli mangiatutto, pomodori secchi e cavolo rapa	
2010	Kalbszunge auf lauwarmen Balsamico-Linsen mit Knoblauchdip	13,00
G	Lingua di vitello su lenticchie al balsamico tiepide con dip all'aglio	
2014	Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf mariniertem Rote Beete – Carpaccio und Rote Beete Eis	13,00
G	Formaggio fresco di capra caramellato, su carpaccio di barbabietola marinata e il suo gelato	
2013	Gratinierte Weinbergschnecken ( 6 St.) Tomaten-Bruschetta Lumache gratinate (6pz.) bruschette al pomodoro	14,00

## Vorspeisen Primi

2060	Schüttelbrot – Tagliatelle mit Wildragout und Bitterkakao	14,00
L	Tagliatelle al "Schüttelbrot" con ragù di selvaggina e cacao amaro	
2062	Spaghetti "Felicetti" mit Hummer und Hummerbisque	18,00
	Spaghetti Felicetti con astice e la sua bisque	
2064	Rote Beete - Teigtaschen gefüllt mit Radicchio, Gorgonzolasauce und Walnüsse	13,50
	Ravioli con impasto alla barbabietola ripieni al radicchio, salsa al gorgonzola e noci	
2063	Kürbisrisotto mit kandierten Früchten, Amaretti und gesalzener Büffelricotta (für zwei Personen)	p.Pers. 13,50
	Risotto alla zucca con frutta candita, amaretti e ricotta salata di bufala (per due persone)	

## Fleisch und Fisch Carne e pesce

2122	Geschmorte Rehhaxe mit Knödel-Pfifferlinggeröstel	20,00
	Stinchetto di capriolo brasato con "Geröstl" di canederli e finferli	
2124	Tagliata vom Nebraska-Rind mit Rucola, Pecorino-Käse, Inka Tomaten und neuen Kartoffeln	24,00
G	Tagliata di manzo del Nebraska con rucola, pecorino, pomodori Inca e patate novelle	
2123	Perlhuhnkeule im Lardomantel, Auberginenkaviar, eingelegte schwarze Nüsse, Kartoffel-Schalottenpüree	18,50
G	Coscia di faraona lardellata, caviale di melanzane, noci nere, purè di patate e scalogna	
2080	Gemischter Fisch mit Gemüse und Gemüsefond in der Folie gegart	22,00
L G	Pesce misto su guazzetto di verdure al cartoccio	
2125	Fiorentina-Steak (mind. 1,5 kg) für 2 Personen mit gegrilltem Gemüse, Folienkartoffeln mit Sauerrahm	76,00
G	Fiorentina (min. 1,5 kg) per 2 persone con verdure grigliate, patate al cartoccio con salsa alla panna agra	
2127	Vegetarischer Hamburger mit Guacamole und Kartoffelspalten	14,50
	Hamburger vegetariano con guacamole e spicchi di patate	

## Desserts

2158	Unser "Linzertorten – Dessert"	8,50
	Il nostro dessert alla torta "Linzer" scomposta	
2156	Käsesahneschnitte mit Erdbeertrauben	8,50
	Torta alla crema di ricotta con uva fragolina	
2155	Geeister Apfel mit Champagnerespuma, Holunderbeeren und karamellisierten Marshmallows	7,00
L G	Mela ghiacciata con espuma allo Champagner, frutti di sambuco e Marshmallows caramellati	
2157	Warmes Schokotörtchen von weißer Schokolade mit Passionsfruchtkern und Mango-Eis	10,00
	Tortino caldo di cioccolato bianco con cuore di frutto della passione e gelato al mango	
2190	Käse-Sortiment mit Früchtesenf	13,00
	Assortimento di formaggi con mostarde	

## Unser 4-Gänge-Menü

### Il nostro menù di 4 portate

42,00

- G kennzeichnet glutenfreie Speisen für Zöliakiebetreffende
- G contrassegna pietanze senza glutine per celiaci
- L kennzeichnet laktosefreie Speisen
- L contrassegna pietanze senza lattosio