

## Kinder Bambini

L	Kleine Penne mit Tomatensauce oder Ragout Piccola porzione di penne al pomodoro	7,50
L	Kleines Wiener Schnitzel vom Truthahn mit Pommes frites Piccola fettina di tacchino impanata con patate fritte	11,00

## Antipasti Antipasti

	Kalbszunge in feinen Scheiben, soufflierte Knödel und salsa verde Lingua di vitello, soufflé di canederli e salsa verde	14,00
G	Pochiertes Freilandei, mariniertes Jungspinat, Kartoffelcreme und Herbsttrüffel Uovo in camicia, spinacini marinati, crema di patate, tartufo autunnale	12,00
L G	Angebratenes Hirschcarpaccio mit Cumberland sauce, belgischer Endivie, Portwein-Birnen und Walnüssen Carpaccio di cervo scottato con salsa cumberland, indivia belga, pere al porto e noci	17,00
L G	Unser Vitello Tonnato feine Scheiben vom Kalb, angebratener Thunfisch, Thunfisch-Sauce, Sesam Il nostro vitello tonnato Fettine di vitello, tonno scottato, salsa tonnata, sesamo	16,00
	Gratinierte Weinbergschnecken (6 St.) mit Polentawürfeln und Steinpilzespuma Lumache gratinate (6 pz.) con polenta e espuma di porcini	14,50

## Vorspeisen Primi

	Kürbiscremesuppe, Jakobsmuscheln, Brotcroûtons Crema di zucca, capesante, crostini	11,00
	Kürbis-Ravioli, geräucherte Ricotta, "Amarettini", kandierte Früchte und Nussbutter Ravioli alla zucca, ricotta affumicata, amarettini, frutta candita e burro nocciola	14,00
	Gnocchi aus Kartoffeln und gepufftem Mais, mit Entenragout und Orange Gnocchi di patate e mais soffiato con ragù d'anatra e arancia	14,00
	Schlutzkrapfen und Käseknödel auf Krautsalat "Schlutzkrapfen" classici e canederli di formaggio su insalata di capuccio	13,50
G	Apfelrisotto mit Tropez Zwiebeln und "baccalà mantecato" (für zwei Personen) Risotto alla mela, con cipolle di tropea e baccalà mantecato (per due persone)	p.Pers. 15,00

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

## Fleisch und Fisch Carne e pesce

G	Fiorentina-Steak (mind. 1,5 kg) für 2 Personen mit gegrilltem Gemüse, Folienkartoffeln mit Sauerrahm Fiorentina (min. 1,5 kg) per 2 persone con verdure grigliate, patate al cartoccio con panna agra	78,00
	Rippchen knusprig gebraten mit Kraut und Kartoffeln Costine di maiale glassate con crauti e patate	14,50
G	Geschmorte Rindswange, Selleriepüree, glasierte Karotten Guancia di manzo brasata, purè di sedano rapa, carote glassate	23,00
	Rosa gebratenes Lammkarree, "Erdäpfelblattln" und Steinpilze Carré d'agnello, sfogliatine di patate e porcini	26,50
L	Lachssteak, Garnelen, Couscous Creme, Zucchini und Kirschtomaten Trancio di salmone, gamberi, crema di couscous, zucchini e pomodorini	24,00
	Gebackener Tomino-Käse auf Grillgemüse mit Basilikumpesto Tomino fritto su verdure alla griglia con pesto alla genovese	14,50

## Unser Törggelenmenü

p. Pers. 30,00

### Il nostro menü "Törggelen"

	Gerstsuppe mit Spinat-Topfentirtl Zuppa d'orzo con "tirtl" di spinaci e ricotta	7,50
	Unser Herbststeller (mind. 2 Personen / nur abends) – glasierte Rippchen mit Kartoffeln, – krosse Spanferkelstelze mit Sauerkraut, – geschmorte Rindswange mit Selleriepüree, – Knödel auf Krautsalat, Schüttelbrotchip mit Speck	p. Pers. 18,00
	Il nostro piatto autunnale (min. 2 persone / solo di sera) – costine di maiale glassate con patate, – stinco di maialino croccante con crauti, – guancia di manzo su purè di sedano, – canederli con insalata di cappuccio, "Schüttelbrot" con Speck	
	Süße Krapfen mit Mohn-, Marmeladen-, Kastanienfülle "Krapfen" dolci con papavero, con marmellata e con passata di castagne	6,50
L G	Kastanien (nur abends) Castagne (solo di sera)	5,50

## Unser 4-Gänge-Menü

44,00

### Il nostro menü di 4 portate