

Zum Anfangen – Antipasti

Appetizer



- Sommersalat – Insalata estiva – Summer salad 8 €
Blattsalat, Melone und Erdbeeren - Insalata verde, melone e fragole
Green salad – melon and strawberry
- Oktopus-Salat mit Gemüsestreifen 17 €
Insalata di polpo con verdure
Octopus salad with vegetables
- Gegrillte Jakobsmuscheln 15 €
auf Vanille-Lauch mit Schokolade-Chilisauce
Capesante su porri alla vaniglia con salsa al cioccolato e chili
Scallops on vanilla leeks with chocolate chili sauce

Aus unserem Suppentopf

Le nostre minestre - Soup

- Fleischbrühe mit Frittaten 8 €
Consommé Celestina (frittatine)
Bouillon with sliced pancake

Warme Vorspeisen

I nostri primi – Starter

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese Homemade lasagne Bolognese	12 €/16 €
Hausgemachte Ravioli mit Auberginen gefüllt, Olivenöl und Asmontekäse Ravioli di pasta fresca fatti in casa ripieni di melanzane con olio d'oliva e formaggio asmonte Homemade ravioli with eggplants olive oil and asmonte cheese	13 €/17 €
Überbackene Palatschinken mit Spinatfüllung Crespelle con spinaci al forno Baked pancakes with spinach filling	12 €/16 €

Fisch – Pesce – Fish

Basilikumrisotto mit krossgebratenen Garnelen Risotto al basilico con gamberoni rosolati Basirisotto with crispy fried king prawns	23 €
Bachsaibling-Filet mit Paprika-Gurke in Weißweinsauce mit Holunderaroma Filetto di salmerino con paprica-cetriolo in salsa di vino bianco all'aroma di fiori di sambuco Char fish filet with paprika cucumber in white wine sauce with elderflower aroma	22 €

Hauptspeisen - Piatti principali - Main dishes

Entrecôte mit Grillgemüse Costata di manzo con verdure alla griglia Entrecôte with grilled vegetables	28 €
Wiener Tafelspitz mit Gemüse und Röstkartoffeln dazu Sahnemeerrettich Manzo bollito con verdure, patate arrosto e rafano Prime boiled beef with vegetables, roasted potatoes, and creamed horseradish	21€
In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren Bistecca di vitello alla milanese con patate arrosto e mirtillo rosso "Wienerschnitzel" of veal with roasted potatoes and cranberries	20 €
Kalbshirn gebacken mit Salzkartoffeln Cervella di vitello frita con patate lessate Veal brain fried with boiled potatoes	17,5 €

Etwas Süßes zum Schluss / Per finire in dolcezza/ Dessert

Grand Marnier Halbgefrorenes auf Fruchtsauce Semifreddo al Grand Marnier con salsa di frutta Grand Marnier semifreddo with fruit sauce	9 €
Dreierlei vom Hausgemachtem Eis Trio di gelato artigianale della casa Three kinds of homemade ice cream	7 €
Vanillecreme und Mango mit Aprikoseneis Crema alla vaniglia, mango con gelato all'albicocca Vanilla cream and mango with apricot ice cream	9 €
Hausgemachte Kuchen, siehe Auswahl von der Vitrine Torta di produzione propria, vedi scelta nella vetrina dei dolci Homemade cake, see the selection from the showcase	4 €

Warme Küche-cucina calda-warm meals

Dienstag/Martedì/Thursday – Freitag/Venerdì/Friday

17,00 – 20,30

Samstag/Sabato/Saturday

12⁰⁰ - 13³⁰ --- 19⁰⁰ - 20³⁰

Sonntag/Domenica/Sunday

12,00 – 13,30

