



Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

Frühlingssalat – Insalata primaverile – spring salad

Blattsalat, Erdbeeren, Spargel, Mozzarella mit Holunder Dressing
Insalata verde, fragole, asparagi, mozzarella con condimento di aceto al sambuco
green salad, strawberries, asparagus, mozzarella with elder vinegar

9 €

Spargelsalat mit gegrillten Garnelen

Insalata di asparagi con gamberi rosolati
Asparagus salad with grilled shrimps

18 €

Apfel-Rotkraut-Salat mit geräucherter Entenbrust

Insalata di meloe e cavolo rosso con petto d'anatra affumicato
Apple and red cabbage salad with smoked duck breast

15 €

Cocktail vom Oktopus mit Steingarnelen und Gemüse-Julienne

Insalata di polpo, code di gamberi e verdure julienne
Octopus salad with vegetables julienne and browned prawns

18 €

Aus unserem Suppentopf - Le nostre minestre - Soup

Spargelcremesuppe mit Räucherlachs

Crema d'asparagi con salmone affumicato
Asparagus soup with smoked salmon

10 €

Kalbsleberknödel in der Fleischsuppe

Canederlo di fegato di vitello in brodo di carne
Liver dumpling in meat broth

8,5 €





Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese
Homemade lasagne Bolognese

14 €

Überbackene Spinat-Palatschinken

Crespelle con spinaci al forno - Baked spinach crepes

13,5 €

Hausgemachte Ravioli mit Radicchio Olivenöl und Parmesankäse

Ravioli fatti in casa con ripieno di radicchio olio d'oliva e parmigiano
Homemade ravioli with radicchio filling, olive oil and parmesan

14 €

Bandnudeln mit Rehragout in Thymiansauce

Tagliatelle con ragu di capriolo al timo
Tagliatelle with venison ragout in thyme sauce

15 €

Risotto mit weißem Spargel

Risotto con asparagi bianchi
Risotto with white asparagus

16 €

Fisch - Pesce - Fish

Saibling-Filet mit weißem Spargelspitzen

Filetto di salmerino alpino con punte d'asparagi bianchi
Arctic char fillet with white asparagus

27 €





Hauptspeisen - Portate principali - Main courses

Frischer weißer Stangenspargel mit zerlassener Butter, Kartoffeln, Bozner Sauce und Schinken

Asparagi bianchi con burro fuso, patate, salsa bolzanina e prosciutto cotto
Fresh white asparagus with potatoes, Bolzano sauce and ham

27 €

Rindsfilet mit Parmesankruste, weißer Spargel und Boznersauce

Filetto di manzo con crosta di parmigiano, asparagi bianchi e salsa bolzanina
Beef fillet with parmesan cheese crust, white asparagus and Bolzano sauce

34 €

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

24 €

In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade

Bistecca di vitello alla milanese con patate arrosto e marmellata di mirtilli
"Wienerschnitzel" of veal with roasted potatoes and cranberry jam

23 €

Kalbshirn gebacken mit Salzkartoffeln

Cervella di vitello frita con patate bollite
Fried veal brains with boiled potatoes

20,5 €





Etwas Süßes zum Schluss Per finire in dolcezza - Dessert

Kastanien-Halbgefrorenes mit Preiselbeersauce

Semifreddo di castagne con salsa di mirtillo rosso

Chestnut semi-frozen with cranberry sauce

9 €

Amaretto-Parfait mit Schokoladensauce

Semifreddo al amaretto con salsa al cioccolato

Amaretto-Parfait with chocolate sauce

9 €

Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée

7 €

Kuchenauswahl aus unserer Vitrine

Torte a scelta dalla vetrina - Cakes of your choice from the display case

4,5 €

Warme Küche-cucina calda-warm meals

Dienstag/Martedì/Tuesday – Samstag/Sabato/Saturday

12,00 – 13,30 --- 19,00 – 20,30

Sonntag/Domenica/Sunday

12,00 – 13,30

