



## Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

### Sommersalat – Insalata estiva – Summer salad

Blattsalat, Erdbeeren, Honigmelone, Bresaola mit Holunder Dressing  
Insalata verde, fragole, melone, bresaola con condimento al sambuco  
green salad, strawberries, melon, bresaola with elderberry dressing

9 €

### Lauwarmer Oktopus Salat

#### mit gegrillte Garnelen und Gemüsestreifen

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

18 €

### Räucherlachs Tatar an einer Petersilien-Knoblauchcreme

Tartare di salmone affumicato con crema di prezzemolo e aglio  
Smoked salmon tartare with a parsley garlic cream

15 €

### Marinierte Auberginenscheiben

#### mit Basilikum, Büffelmozzarella und Artischockenherzen

Mozzarella di bufala con melanzane marinate al basilico e carciofini  
Marinated aubergines with basil, buffalo mozzarella and artichokes

13 €





## Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

### Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

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

13,5 €

### Hausgemachte Ravioli

#### mit Auberginenfüllung, Olivenöl und Parmesankäse

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

13 €

### Risotto mit frischen Pfifferlingen und Almkäse

Risotto ai finferli con formaggio Asmonte  
Risotto with fresh chanterelles and Asmonte cheese

16 €

### Kartoffelgnocchi mit Rehragout und Wacholder

Gnocchi di patate con ragù di capriolo e ginepro  
Potato gnocchi with venison ragout and juniper

14 €

## Fisch – Pesce – Fish

### Jakobsmuscheln in einer Rotgarnelenreduktion

Capesante con riduzione di gambero rosso  
Scallops with red prawn reduction

27 €

### Thunfisch gegrillt mit Gemüse

Filetto di tonno alla griglia con verdure di stagione  
Grilled tuna with seasonal vegetables

25 €





## Hauptspeisen-Piatti principali - Main dishes

### Geschmorte Kalbswange mit Rosmarin und Gemüsepolenta

Guancetta di vitello brasata al rosmarino con polenta di verdure

Braised veal cheeks with rosemary and vegetable polenta

20 €

### 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

23 €

### 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

22 €

### Kalbshirn gebacken mit Salzkartoffeln

Cervella di vitello frita con patate lessate

Calf brain baked with boiled potatoes

20 €





## Etwas Süßes zum Schluss Per finire in dolcezza - Dessert

### Pfirsiche mit Zitrone und Pistazien Parfait

Pesche al limone con semifreddo al pistacchio

Peaches with lemon and pistachio parfait

11 €

### Crème brûlée mit Erdbeeren-Eis

Creme brulé con gelato alla fragola

Creme brulee with strawberries ice cream

9 €

### Dreierlei vom hausgemachtem Eis

Trio di gelato artigianale

Three kinds of homemade ice cream

7 €



### 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

