



Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

Frühlingsalat – Insalata primaverile – Spring salad

Blattsalat, Erdbeeren, Spargel, Mozzarella mit Balsamico Dressing
Insalata verde, fragole, asparagi, mozzarella con condimento al balsamico
green salad, strawberries, asparagus, mozzarella with balsamic vinegar

9 €

Spargelsalat mit kross gebratenen Garnelen

Insalata d'asparagi con gamberoni rosolati
Asparagus salad with with crispy fried king prawns

17 €

Veltliner Bresaola mit Parmesanstreifen und Taggiasca-Oliven

Bresaola della Valtellina con scaglie di parmigiano ed olive taggiasche
"Veltliner Bresaola" with parmesan cheese and taggiasca olives

14 €

Aus unserem Suppentopf – Le nostre minestre – Soup

Spargelsuppe mit Räucherlachs

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

9,5 €

Leberknödel in der Fleischbrühe

Canederlo di fegato in brodo di carne
Liver dumplings in meat broth

8,5 €





Fisch – Pesce – Fish

Seehecht-Filet in Kräutersauce auf Saisongemüse

Filetto di luccio in salsa alle erbe aromatiche con verdure di stagione

Pike fillet in herb sauce with seasonal vegetables

24 €

Warme Vorspeisen -I nostri primi – Starter

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese

Homemade lasagne Bolognese

12,5 €

Überbackene Spinat-Palatschinken

Crespelle alla fiorentina

Baked spinach crepe

12,5 €

Bärlauch-Gnocchi mit Cocktailtomaten

Gnocchi all'aglio orsino con pomodorini

Wild garlic gnocchi with cocktail tomatoes

12 €

Risotto mit grünen und weißen Spargelspitzen

Risotto con asparagi verdi e bianchi

Risotto with green and white asparagus

14 €





Hauptspeisen-Piatti principali - Main dishes

**Frische Spargeln mit zerlassener Butter und Parmesan,
Salzkartoffeln, gekochtem Schinken und Bozner Sauce**

Asparagi freschi con burro fuso e parmigiano,
patate lesse, prosciutto cotto e salsa bolzanina
Fresh asparagus with melted butter and parmesan,
boiled potatoes, cooked ham and Bozner sauce

26 €

Kalbsteak mit Kräuterkruste auf Frühlingsgemüse

Steak di vitello in crosta di erbe aromatiche su verdure primaverili
Veal steak with an herb crust on spring vegetables

29 €

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

22 €

**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

21 €

Kalbshirn gebacken mit Salzkartoffeln

Cervella di vitello frita con patate lessate
Calf brain baked with boiled potatoes

19 €





Etwas Süßes zum Schluss - Per finire in dolcezza - Dessert

Mandelmilch Parfait mit Sauce von der Valrhona-Schokolade

Semifreddo al latte di mandorle con cioccolato valrhona

Almond milk parfait with Valrhona chocolate

11 €

Karamellierte Ananas mit Vanilleeis und geröstete Mandeln

Ananas caramellato con gelato alla vaniglia e mandorle dorate

Caramelized pineapple with vanilla ice cream and toasted almonds

10 €

Crème brûlée mit rote Johannisbeeren-Eis

Crema brulè con gelato di ribes

Crema brulee with red currant

9 €



Warme Küche-cucina calda-warm meals

Dienstag/Martedì/Tuesday – Samstag/Sabato/Saturday

12,00 – 13,00 --- 19,00 – 20,30

Sonntag/Domenica/Sunday

12,00 – 13,30

