



Zum Anfangen Antipasti - Appetizer

- | | |
|--|-------------|
| Herbstsalat – Insalata autunnale – Autumn salad | 8 € |
| Blattsalat, Kürbis, Feigen, Ziegenkäse, Walnüsse und Ahorn dressing Insalata verde, zucca, fichi, formaggio di capra, noci e condimento d'acero green salad, pumpkin, figs, goat cheese, walnuts, and maple dressing | |
| Birnen-Carpaccio mit Mousse von Gorgonzola und Weintrauben | 10 € |
| Carpaccio di pere con mousse al gorgonzola e uva Pear carpaccio with Gorgonzola mousse and grapes | |
| Apfelselleriesalat mit Saiblings-Tatar und Zitrone | 14 € |
| Insalata di mele e sedano con tataro di salmerino e limone Apple celery salad with char tartar and lemon | |

Aus unserem Suppentopf

Le nostre minestre – Soup

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

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto 8,5 €
Vellutata di pomodoro con pesto di basilico
Tomato cream soup with basil pesto

Fisch – Pesce – Fish

Bachsaibling-Filet in Weißweinsauce mit Saisongemüse 22 €
Filetto di salmerino in salsa di vino bianco con verdure di stagione
Char fillet in white wine sauce with seasonal vegetables

Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

- Trüffelrisotto mit Langostinos und Basilikum 23 €
Risotto al tartufo con gamberi e basilico
Truffle risotto with prawns and basil
- Hausgemachte Tagliatelle 12 €
mit schwarzem Knoblauch und getrocknete Tomaten
Tagliatelle fatte in casa con aglio nero e pomodori secchi
Homemade tagliatelle with black garlic and sun-dried tomatoes
- Hausgemachte Lasagne Bologneser Art 12 €/16 €
Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese
Homemade lasagne Bolognese
- Mit Pfifferling gefüllte Ravioli und Kräutercreme 14 €/18 €
Ravioli di pasta fresca fatti in casa ripieni funghi finferli
con crema di erbe aromatiche
Homemade ravioli stuffed with chanterelles and herb cream

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

| | |
|--|------|
| Pistazien Parfait auf Erdbeersauce Semifreddo al pistacchio su salsa di fragole Pistachio parfait on strawberry sauce | 10 € |
| Eingelegte Pflaumen mit hausgemachtem Eis von der weißen Schokolade Prugne in salamoia con gelato al cioccolato bianco artigianale della casa Pickled plums with homemade white chocolate ice cream | 9 € |
| Dreierlei vom Hausgemachtem Eis Trio di gelato artigianale della casa Three kinds of homemade ice cream | 7 € |
| Crème brûlée mit Lavendel-Eis Creme brulé con gelato alla lavanda Creme brulee with lavender ice cream | 8 € |
| 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/Tuesday – Samstag/Sabato/Saturday

12⁰⁰ - 13³⁰ --- 19⁰⁰ - 20³⁰

Sonntag/Domenica/Sunday

12,00 – 13,30