



Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

Herbstsalat – Insalata autunnale – Autumn salad

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

9 €

Lauwarmer Oktopus Salat

mit gegrillten Garnelen und Gemüsestreifen

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

18 €

Rotwild-Carpaccio

mit marinierten Pfifferlingen und Parmesankäse

Carpaccio di selvaggina con insalata di finferli e formaggio parmigiano
Game carpaccio with marinated chanterelles and cheese

15,5€





Aus unserem Suppentopf Le nostre minestre - Soup

Fleischbrühe mit Frittaten

Consommé Celestina (frittatine)

Bouillon with sliced pancake

8,5€

Kalbsleberknödelsuppe

Canederli di fegato di vitello in brodo di carne

Liver dumplings in meat broth

8,5€

Fisch – Pesce – Fish

Kräuter-Risotto mit kross gebratenen Garnelen

Risotto all'erbe aromatiche con gamberi rosolati

Herb risotto with crispy fried shrimp

24 €

Steinbutt-Filet mit Gemüse

Filetto di rombo con verdure di stagione

Turbot with seasonal vegetables

25 €





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 Steinpilz-Ravioli

mit Tomaten-Thymianbutter

Ravioli fatti in casa con ripieno di funghi porcini

e fonduta di pomodoro al timo

Homemade mushroom ravioli with tomato-thyme butter

16 €

Überbackene Wirsing-Palatschinken

Crespelle di verza al forno

Baked cabbage crepe

13,5 €

Kartoffelgnocchi mit Rehragout und Wacholder

Gnocchi di patate con ragù di capriolo e ginepro

Potato gnocchi with venison ragout and juniper

14 €





Hauptspeisen-Piatti principali - Main dishes

Hirschmedaillon mit Polenta und Blaukraut

Medaglione di cervo con polenta e cavolo rosso

Deer medallion with polenta and red cabbage

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

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

Gebackene Ziegenkäse-Krapfen mit Honig

Seadas al miele

Baked goat cheese donuts with honey

9 €

Geeister Tiramisù mit Fruchtsauce

Semifreddo al tiramisù con salsa di frutta

Iced tiramisù with fruit sauce

6 €

Pistazien Parfait mit Himbeeren

Semifreddo al pistacchio con lamponi

Pistachio parfait with raspberries

10 €

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

