



Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

Wintersalat

Blattsalat, Granatapfel, Orange, Ziegenkäse,
Walnüsse, Kürbiskerne und Ahorndressing

Insalata invernale

Insalata verde, melograno, arancia, formaggio di capra, noci,
semi di zucca con condimento d'acero

Winter salad

green salad, pomegranate, orange, goat cheese, walnuts
pumpkin seeds, and maple dressing

9 €

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch mit Fenchelsalat und Balsamico

Carpaccio di tonno affumicato con insalata di finocchi e aceto balsamico
Smoked tuna carpaccio with fennel salad and balsamic vinegar

15 €

Aus unserem Suppentopf – Le nostre minestre – Soup

Fleischkraftbrühe mit Frittaten

Consommé Celestina (frittatine)
Bouillon with sliced pancake

8,5 €

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernöl

Crema di zucca con olio di semi di zucca
Pumpkin soup with pumpkin seed oil

9 €





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 €

Artischockenrisotto mit kross gebratene Riesengarnelen

Risotto ai carciofi con gamberi rosolati
Artichoke risotto with crispy fried king prawns

25 €

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 €

Kartoffelblattln mit Sauerkraut

Crostoli di patate fritti con crauti
Potato leaves fried with "Sauerkraut"

10,5 €





Hauptspeisen-Piatti principali - Main dishes

Kalbsteak mit Kräuterkruste auf Wintergemüse

Steak di vitello in crosta di erbe aromatiche su verdure invernali
Veal steak with an herb crust on winter 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 €

Etwas Süßes zum Schluß Per finire in dolcezza - Dessert

Mandelmilch Parfait mit Sauce von der Valhrona-Schokolade

Semifreddo al latte di mandorle con cioccolato valhrona
Almond milk parfait with valhrona chocolate

11 €

Schokoladen-Chili-Eiscreme auf Ananas-Carpaccio und Kiwi

Gelato al cioccolato e chili su carpaccio di ananas e kiwi
Chocolate chili ice cream on pineapple carpaccio and kiwi

10 €

Crème brûlée mit Lebkuchen-Eis

Crema brulè con gelato al pan di zenzero
Crema brulee with gingerbread ice cream

9 €

