

ZUERST I ANTIPASTI

Tartar vom Rind . Hausgemachtes Brioche . Butterflocke
Tartara di manzo . pan brioche fatto in casa . noce di burro
16,00

Quinoasalat . Rote Beete . Burrata . Johannisbeere
Inslata di quinoa . rape rosse . burrata . ribes
12,50

Lachs . Kartoffelsalat . Saurrahm . Dill
Salmon . insalata di patate . panna agra . aneto
14,50

DAZWISCHEN I PRIMI PIATTI

Tortelloni . weisse Polenta . Garnelen . Bisque
Tortelloni . polenta bianca . gamberi . bisque
15,50

Kräuter Risotto . Schweinebauch . Jus
Risotto alle erbe . pancetta . jus
15,50

Gnocchi . Salsiccia . Zucchini . Geräucherte Ricotta
Gnocchi . salsiccia . zucchine . ricotta affumicata
14,50

HAUPTSPEISEN I SECONDI

Filet vom Rind . Selleriepüree . Brechbohnen . Kartoffel
Filetto di manzo . puré di sedano . fagiolini . patate
26,50

Wolfsbarschfilet . Pastinake . Spinacino
Branzino . pastinaca . spinacino
22,50

Rehrücken . Sprossenkohl . Semmelknödel . Trüffel
Sella di capriolo . cavoletti Bruxelles . canederli . tartufo
24,50

DESSERT

Panna cotta . Dulcey . Pistazie . Yuzu
Panna cotta . dulcey . pistacchio . yuzu
9,50

Kürbis – Mango . weisse Schokolade . Zitronengrass
Zucca – Mango . cioccolata bianca . lemon grass
9,50

Exotic sorbet . Likör
Sorbetto esotico . liquore
6,50

4 Gänge Degustationsmenü 49,00 € pro Person