

Das **Besondere** ist unsere Devise!

È la qualità che ci rende **unici!**

WEINEGG KLASSIKER | I CLASSICI DEL WEINEGG

Rindstartar fein garniert (200 g) | Toastbrot | Butter

Tartar di manzo ben guarnita (200 g) | pane tostato | burro

28,00 Euro

Chateaubriand (600 g für 2 Personen) | Zweierlei Saucen | Röstkartoffeln | Grillgemüse

Chateaubriand (600 g per 2 persone) | duetto di salse | patate saltate | verdure alla griglia

66,00 Euro

Gebratener Steinbutt (für 2 Personen) | Mischgemüse | Butterkartoffeln

Rombo arrostito (per 2 persone) | verdure miste | patate al burro

65,00 Euro

Frische Zupfsalate | gebratene Garnelen oder Truthahnstreifen | Sauce "Tartar"

Insalata fresca | gamberi arrostiti o striscette di tacchino | salsa tartara

14,00 – 16,00 Euro

Tagliata vom Rind | Datterino Tomaten | Parmesan | Rauke | Kartoffel-Croûtons

Tagliata di manzo | pomodorini Datterino | parmigiano | rucola | crostini di patate

24,50 €

Wir möchten unsere wehrten Gäste darauf hinweisen, dass aus organisatorischen Gründen eine einheitliche Menü-Auswahl pro Tisch getroffen und serviert werden kann.

Betreffend Auskünfte über eventuell beinhaltete Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

Vorremmo informare la nostra gentile clientela che per motivi organizzativi è possibile ordinare solo un tipo menu per tavolo.

In caso fossero presenti allergie particolari ai nostri ingredienti, Vi preghiamo gentilmente di farlo sapere in tempo al nostro personale di servizio.

Fleisch | carne

Taubenbrust | Schwarzwurzel | Birne | Balsamico-Zwiebeln

Petto di piccione | scorzanera | pera | cipolline al balsamico

18,50 Euro

Conchiglione | Kaninchen | Karotten | Ofen-Ricotta | Milchschaum

Conchiglione | coniglio | carote | ricotta al forno | schiuma al latte

16,00 Euro

Kalbsrücken mit Samenkruste | Endivie | Speck | Apfel | Süßkartoffel

Sella di vitello con crosta ai semi | endivia | speck | mele | patate dolci

26,50 Euro

Muskateller-Trester-Creme-Brûlée | Dörr-Obst | Blütenpollen | Erdbeertrauben-Sorbet

Creme Brûlée alla vinaccia di moscato | frutta secca | polline di fiori | sorbetto all'uva fragola

11,00 Euro

Menüpreis | prezzo menu

56,00

Wir möchten unsere wehrten Gäste darauf hinweisen, dass aus organisatorischen Gründen eine einheitliche Menü-Auswahl pro Tisch getroffen und serviert werden kann.

Betreffend Auskünfte über eventuell beinhaltete Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

Vorremmo informare la nostra gentile clientela che per motivi organizzativi è possibile ordinare solo un tipo menu per tavolo.

In caso fossero presenti allergie particolari ai nostri ingredienti, Vi preghiamo gentilmente di farlo sapere in tempo al nostro personale di servizio.

Fisch | pesce

Renken-Filet | Mandarine | Selleriegrün | Mandeln

Filetto di coregone | mandarino | sedano | mandorle

17,00 Euro

Kastanien-Cremesüppchen | Kaffee | Jakobsmuschel | Erdnüsse

Crema di castagne | caffè | capasanta | arachidi

11,00 Euro

....und....oder

....e.....oppure

Risotto Venere | Garnelen | Safran | Kapern

Risotto Venere | gamberi | zafferano | capperi

18,00 Euro

Goldbrassen-Filet | Romanesco | Trockentomaten | roter Zwiebel

Filetto d'orata | romanesco | pomodori secchi | cipolla rossa

25,00 Euro

Olivenöl-Schokoladen-Mousse | Passionsfrucht | Cashew-Kerne

Mousse al cioccolato e olio d'oliva | frutto della passione | anacardi

11,00 Euro

Menüpreis | prezzo menu

56,00 – 62,00

Wir möchten unsere wehrten Gäste darauf hinweisen, dass aus organisatorischen Gründen eine einheitliche Menü-Auswahl pro Tisch getroffen und serviert werden kann.

Betreffend Auskünfte über eventuell beinhaltete Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

Vorremmo informare la nostra gentile clientela che per motivi organizzativi è possibile ordinare solo un tipo menu per tavolo.

In caso fossero presenti allergie particolari ai nostri ingredienti, Vi preghiamo gentilmente di farlo sapere in tempo al nostro personale di servizio.

Vegetarisch | vegetariano

Gedämpfte Focaccia | Stracchino-Espuma | Radicchio | Nüsse

Focaccia al vapore | schiuma di stracchino | radicchio | noci

15,50 Euro

Kürbis-Nocken | Bergkäse | Wirsing | Sonnenblumenkerne

Gnocchi alla zucca | formaggio di montagna | verza | semi di girasole

15,00 Euro

Vollkorn-Lauch-Strudel | rote Beete | Eigelb | Meerrettich

Strudel integrale di porro | barbabietola | tuorlo | rafano

20,00 Euro

Topinambur | grüner Apfel | Ricotta | Sauerklee | Kakao

Topinambur | mela verde | ricotta | acetosella | cacao

10,50 Euro

Menüpreis | prezzo menu

52,00

Bei der Wahl eines 7-Gänge-Menüs verwöhnen Sie Chefkoch Andreas Bachmann und sein Team mit zwei zusätzlichen, einzigartigen Überraschungs-Gerichten.

Ordinando un menù a 7 portate, il nostro Chef Andreas Bachmann e il suo team Vi vizeranno con due squisiti piatti in più a sorpresa.

Vorremmo informare la nostra gentile clientela che per motivi organizzativi è possibile ordinare solo un tipo menu per tavolo.

7 GÄNGE | 7 PORTATE

70,00 Euro

Wir möchten unsere wehrten Gäste darauf hinweisen, dass aus organisatorischen Gründen eine einheitliche Menü-Auswahl pro Tisch getroffen und serviert werden kann.

Betreffend Auskünfte über eventuell beinhaltete Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

Vorremmo informare la nostra gentile clientela che per motivi organizzativi è possibile ordinare solo un tipo menu per tavolo.

In caso fossero presenti allergie particolari ai nostri ingredienti, Vi preghiamo gentilmente di farlo sapere in tempo al nostro personale di servizio.