

# À LA CARTE AUSWAHL KLASSIKER & ALLERLEI FEINES

## SCELTA À LA CARTE CLASSICI & ALTRE PIETANZE

### KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI

---

**Gebackene Zucchini-Blüte | Ratatouille-Gemüse | Stracciatella von der Burrata | Oliven-Tapenade**  
Fried courgette blossoms | Ratatouille vegetables | Stracciatella of Burrata | olive tapenade

**Tatar vom Alpen-Rind | Butter | Brioche | Artischocke | rotes Paprika-Sorbet**  
Calf tartare | butter | brioche | artichoke | red pepper sorbet

**Marinierter Wolfsbarsch | Zweierlei von der Gurke | Bulgur | Zitronen-Mayonnaise**  
Marinated sea bass | duet of cucumber | bulgur | lemon mayonnaise

### SUPPEN | SOUPS

---

**Consommé Double | Steinpilz-Teigtaschen | Kräuter-Öl**  
Consommé double | dumplings filled with porcini mushrooms | herbal oil

**Erbсен-Cremesuppe | Mangroven-Garnele | Baguette | Rouille-Sauce**  
Pea cream soup | prawn of the Mangroves | Baguette | Rouille sauce

### VORSPEISEN | STARTERS

---

**Hausgemachte Tagliolini | Spinat-Creme | Trüffel**  
Homemade tagliolini | spinach cream | truffle

**Petersilien-Tortelli | Sellerie-Creme | Reh-Rücken | Pfifferlinge | Rote-Beete-Gel**  
Parsley dumplings | celery cream | deer back | chanterelles | beetroot gel

**Oliven-Kartoffel-Gnocchi | Duett von der Karotte | Jakobsmuschel | Yuzu-Schaum**  
Olive-potato-gnocchi | duet of carrot | scallop | Yuzu foam

## HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

---

**Filet vom Rind | Zitronen-Thymian-Kruste | Kichererbsen-Creme | Kräuter-Seitlinge | Sauce Hollandaise | Trüffel**  
Beef filet | lemon-thyme crust | chickpea cream | king oyster mushrooms | sauce Hollandaise | truffle

**Wildfang Lachs-Tranche | gegrillte Wassermelone | Tzatsiki-Espuma | Fenchel | Dill-Sud**  
Wild caught salmon tranche | grilled watermelon | Tzatsiki foam | fennel | dill broth

**Steinbutt | Paprika-Creme | Mini-Zucchini | Granatapfel | Safran-Schaum**  
Turbot | paprika cream | mini courgettes | pomegranate | saffron foam

**Pfifferlings-Servietten-Knödel | Wild-Kräuter | Berg-Käse | Tomaten-Konfit**  
Chanterelle-Napkin-Dumplings | wild herbs | mountain cheese | tomato confit

## DESSERTS

---

**Sgroppino | Prosecco | Vodka | Minze**  
Sgroppino | Prosecco | Vodka | mint

**Aprikosen-Parfait | Kefir-Creme | Duett von der Schokoladen-Namelaka | Honig-Pollen**  
Apricot parfait | Kefir cream | duet of chocolate-Namelaka | honey pollen

**Zweierlei Vanille und Erdbeer-Mousse | Sangria-Gel | Pistazien-Espuma | Basilikum-Zitronen-Sorbet**  
Duet of vanilla and strawberry mousse | Sangria gel | pistachio foam | basil lemon-sorbet

# AUSWAHL FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE & „KLEIN GEBLIEBENE“ SCELTA PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI & “I RIMASTI PICCOLI”

## CLASSICS | CLASSICI

---

### Spaghetti oder Makkaroni nach Wunsch

Spaghetti o maccheroni a piacere

### Pizza nach Wunsch

Pizza a piacere

### Eier-Omelette nach Wunsch

Frittata d'uova a piacere

### Crêpes nach Wunsch

Crêpes a piacere

### Spinatspätzle mit Schinken und Rahm

Gnocchetti di spinaci con prosciutto e panna

### Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan

Mezzelune ripiene di spinaci con burro e Parmigiano

## HAUPTSPEISEN | PIATTI PRINCIPALI

---

### Rahmschnitzel vom Kalb

Bistecca di vitello alla panna

### Fischstäbchen

Bastoncini di pesce fritti

### Naturschnitzel vom Kalb

Bistecca di vitello alla griglia

### Würstel

Würstel

### Wienerschnitzel vom Kalb

Bistecca di vitello alla Milanese

## BEILAGEN | SIDE DISHES

---

### Kartoffelpüree

Purè di patate

### Pommes Frites

Patatine fritte

### Reis

Riso

### Röstkartoffeln

Patate arrostiti

## SAUCES

---

### Bratensauce

Salsa d'arrosto

### Rahmsauce

Salsa alla panna