

Frühlingsgenüsse!

Zusätzlich zu unseren Klassikern,
überraschen wir Sie mit kreativen Frühlingserichten.



SPUNTLOCH
BLÜHT AUF

Delizie di primavera!

Oltre ai nostri classici, vi sorprenderemo con piatti creativi primaverili.

Roh-marinierte Thunfischttagliata, Ponzusauce, gebackene Frühlingsrolle 20
Tagliata di tonno crudo marinato, salsa ponzu, involtino primavera al forno

Im Tempura gebackene Zucchiniblüte, Wachtelei, mariniertes Spargelchicoree 16
Fiore di zucchine ripiene fritte con tempura, uova di quaglia, puntarelle marinate

Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche
Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa 120g 19 200g 28



Cremesuppe vom weißen Spargel, Focaccia, Bergforellen Tatar 13
Crema di asparagi, focaccia, tartar di trota alpino

Spinatknödelchen, mariniertes Kohlrabi, Fonduta vom Schwarzensteinkäse 16
Canederli di spinaci, cavolo rapa marinato, fonduta di formaggio Schwarzenstein

Spaghettoni, gelbe Datteltomatencreme, Garnele, Tintenfisch, Burrata 18
Spaghettoni, crema di pomodoro datterino giallo, gambero, calamaro, burrata

Hausgemachte Lasagnette Bologneser Art im Ofen gebacken 15
Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno



Maishuhnbrüstchen mit Kräuterfülle, Selleriecreme, Frühlingsgemüse, Sauce Béarnaise 29
Petto di pollo allevato a mais con ripieno alle erbe, crema di sedano, verdure primaverili, salsa béarnaise

Filet von der heimischen Lachsforelle, grüner Spargel, Kartoffelgratin 31
Filetto di trota salmonata nostrana, asparagi verdi, gratin di patate

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.
Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet/se necessario vengono utilizzato prodotti surgelati.