

Endlich ist der da, der Frühling!
Zusätzlich zu unseren Klassikern,
überraschen wir Sie mit kreativen Frühlingsgerichten.



SPUNTLOCH
BLÜHT AUF

*Sì, la primavera è finalmente arrivata!
Oltre ai nostri classici, vi sorprenderemo con piatti creativi primaverili.*

Carpaccio vom Octopus, Rote Bete, Kren, Knoblauchcroutons 20
Carpaccio di polpo, bietole rossa, rafano, crostini all'aglio

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

Kartoffel-Polentagnocchi mit Lammragout, Bärlauchespuma 18
Gnocchi di patate e polenta, ragù d'agnello, spuma di erba orsino

Risotto Carnaroli "Cacio & Pepe", "Kirnig Bio Kräutersaitlinge" 18
Risotto carnaroli "cacio & pepe", cardoncelli bio della azienda Kirnig

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



Geschmorte Lammstelze, mediterranes Gemüse, Safrankartoffelschaum 32
Stinco d'agnello, puree di patate allo zafferano, verdure mediterranee

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 neccessario vengono utilizzato prodotti surgelati.