

Der Spuntloch Herbst

Zusätzlich zu unseren Klassikern
überraschen wir Sie mit kreativen Herbstgerichten



Spuntloch in autunno

Oltre ai nostri classici

vi sorprendiamo con piatti autunnali creativi

Carpaccio vom Hirschrücken, Kräutersaitlinge, Artischocken, Parmesan € 18,50
Carpaccio di sella di cervo, cardoncelli, carciofi, parmigiano

Lauwarmer Bergsaibling, Rote Bete, Meerrettich, Kräutersalat € 18,50
Salmerino di montagna tiepido, barbabietola, rafano, insalata di erbe aromatiche

Gänsekraftbrühe, Kräuternockelen, Wurzelgemüse € 8,50
Brodo d'oca, gnocchi alle erbe, Verdure di radice



Kurkuma Tortelli, Gänsekeulenfülle, geschmorter Wirsing, Orangen-Balsamicojus € 18,50
Tortelli alla curcuma, ripieno di coscia d'oca, Verza brasata, jus balsamico all'arancia

Majoran Bandnudeln, Salsicciasauce, Safranespuma € 16,50
Tagliatelle alla maggiorana, salsa salsiccia, espuma allo zafferano



Duett vom Duroc Schwein (Bauch, Kotelett), Kartoffelschaum, Schwarzkohl € 32,50
Duetto di maiale Duroc (pancia, costoletta), spuma di patate, cavolo nero

Lachsfilet, Currygemüse, Quinoaafalafel, Zitronenschaum € 25,50
Filetto di salmone, verdure al curry, falafel di quinoa, schiuma di limone

Würziges Fischsüppchen "Livorneser Art", Knoblauchbrot € 19,50
Zuppa di pesce alla livornese, pane all'aglio



Kastanientiramisu im Glas € 7,50
Tiramisù alle castagne in bicchiere

Salz-Caramel-Millefoglie, Kakicreme € 8,90
Millefoglie al caramello salato, crema di cachi