

Der Sommer kommt!

Freuen Sie sich mit uns und kosten Sie unsere neuen Kreationen.

L'estate sta arrivando,

aspettatela con noi e assaporate le nostre nuove creazioni.



Lauwarmer Octopus, Gemüse Couscous, Zitrusfrüchte Sorbet, Carasau Brot 18
Polpo tiepido, couscous di verdure, sorbetto agli agrumi, pane Carasau

Carpaccio vom heimischen Milchkalb, Bio Kräutersaitlinge „Kirnig“, Panzanella, Jumbotraube 17
Carpaccio di vitello locale alimentato a latte, funghi biologici "Kirnig", panzanella, uva gigante

Kartoffelcremesüppchen, Gartenkresse, Quinoacracker, Räucherforelle 10
Crema di patate, crescione, cracker di quinoa, trota affumicata



Frische Eiertagliolini "allo Scoglio", Petersiliencreme * 18
Tagliolini all'uovo freschi "allo scoglio", crema di prezzemolo

Risotto Carnaroli, Waldduft, Pfifferlinge, Parmesanespuma 17
Risotto Carnaroli, profumo di bosco, finferli, espuma di parmigiano



Thunfisch Tagliata, Wokgemüse, Glasnudeln, Misoschaum 31
Tagliata di tonno, verdure wok, tagliatelle di riso, schiuma di miso

Saltimbocca vom heimischen Milchkalb, Kartoffelgratin, Frühlingsgemüse 29
Saltimbocca di vitello locale alimentato a latte, gratin di patate, verdure di primavea



Crème brûlée mit Holunderblüte, Schwarzbeereis 9
Crème brûlée ai fiori di sambuco, gelato alle more

Luftiges Topfenmousse auf marinierten Früchten 9
Mousse di ricotta ariosa su frutta marinata

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.