



Spuntlochs erste Frühlingsboten

I primi segni della primavera a Spuntloch

CARPACCIO vom ROASTBEEF Kartoffelrösti eingelegte Waldpilze Schnittlauchmajonaise <i>Rosti di patate, carpaccio di roastbeef, funghi misti agrodolci, majonaise all'erba cipollina</i>	17
GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE gebacken Wildkräutersalat Gemüse süß & sauer Buttermich <i>Fior di zucchini fritto, insalata di erbe selvatiche, verdure in agrodolce, latticello</i>	16
PETERSILIENSCHAUMSÜPPCHEN Kräuteröl mariniertes Lachsrischen <i>Crema di prezzemolo, olio alle erbe, salmone marinato</i>	13
BEEFSTEAK TATAR VOM HEIMISCHEN RIND hausgemachter Brioche <i>Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa</i>	120g 19 200g 28



KARTOFFELPRALINEN mit REHFÜLLE Karotten-Ingwercreme Käsefonduta <i>Praline di patate con ripieno di capriolo, crema di carote e zenzero, fonduta di formaggio</i>	18
RISOTTO CARNAROLI mit BÄRLAUCH Burrata Datteriniconfit <i>Risotto Carnaroli con aglio selvatico, burrata, datterini confit</i>	18
HAUSGEMACHTE LASAGNETTE BOLOGNESE frisch im Ofen gebacken <i>Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno</i>	16



LAMMNÜSSCHEN rosa gebraten frisches Spargelgemüse Pavettekartoffeln <i>Noce di agnello arrostiti al rosa, asparagi freschi, Pavé di patate</i>	33
FILET vom SCHATTENFISCH Blattspinat Kartoffelschaum <i>Filetto di pesce ombrina, spinaci in foglia, schiuma di patate</i>	33

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.