

HERBSTMENÜ - MENU AUTUNNALE



CARPACCIO vom heimischen Rind | Apfel Sellerie Marinade | Steinpilz-Espuma | Käseraspel 19
Carpaccio di manzo locale, marinata di mele e sedano, espuma di funghi porcini, formaggio grattugiato

POCHIERTES FREILANDEI vom Schlernhof | Cremespinat | Kartoffelschaum | Schwarze Trüffel 16
Uova dello Schlernhof in camicia, crema di spinaci, schiuma di patate, tartufo nero

BEEFSTEAK TATAR VOM HEIMISCHEN RIND | hausgemachter Brioche
Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa 120g 19 200g 28



KASTANIEN CAPPUCINO | Sauerkraut Tirtlen | Selchfleisch 12
Cappucino alla castagna, Tirtlen con crauti, carne affumicata

SCHÜTTELBROT TAGLIATELLE | Wildschweinragout | Kräuterschaum 18
Tagliatelle di pane Schüttelbrot, ragù di cinghiale, schiuma alle erbe aromatiche

RISOTTO CARNAROLI | Garnele | Kürbis | Apfel-Orangengelee 19
Risotto carnaroli, gamberetti, zucca, gelatina di mele e arance

HAUSGEMACHTE LASAGNETTE BOLOGNESE | frisch im Ofen gebacken 16
Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno



GESCHMORTE RINDERWANGE | Selleriecreme | buntes Wurzelgemüse 31
Guancia di manzo stufata, crema di sedano, ortaggi a radice colorati

SEETEUFEL MEDITERRAN | Safran-Kartoffelpüree | Blattspinat 33
Rana pescatrice mediterraneo, purè di patate allo zafferano, spinaci in foglia

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.