

## EMPFEHLUNGEN RACCOMANDAZIONI

*Hausgemachte Wildschweinsalsiccia  
auf buntem Linsengemüse* € 18,50  
*Homemade wild boar salsiccia on colorful lentils vegetables*

*Caramelle al tartuffo mit Ricottafüllung  
und schwarzem Trüffel* € 24,50  
*Caramelle al tartufo with ricotta filling and black truffle*

*Fasanenbrust auf Ananaskraut  
an Marsalajus* € 31,50  
*Pheasant breast on pineapple herb at Marsalajus*

*Geschnetzeltes aus der Rehkeule  
in Preiselbeersauce* € 29,50  
*Sliced from the leg of venison in cranberry sauce*

*Tafelspitz vom Rind an Meerrettichcreme* € 26,50  
*Beef topped with horseradish sauce*

*Gebratenes Kabeljaufilet auf Koriandersauce* € 31,50  
*Roasted cod fillet on coriander sauce*

*Saiblingsfilet in der Alufolie mit  
Kräutern aromatisiert* € 30,50  
*Char fillet in the aluminum foil with flavored herbs*

## VORSPEISEN / APPETIZERS

*Riesengarnelen an Feldsalat in Walnussöldressing* € 17,90  
*King prawns on corn salad in walnut oil dressing*

*Carpaccio vom Schwertfisch mit pikanten  
Crevetten und Tomaten-Mangovinaigrette* € 17,50  
*Carpaccio of swordfish with spicy Shrimp and tomato-mango vinaigrette*

*Gebratenes Kalbsbries mit Salbeibutter  
und Rote Beete-Apfelsalat* € 16,90  
*Roasted sweetbreads with sage butter and beetroot apple salad*

*Wachtelbrust auf Rotweinsauce an  
Rotkohl-Orangensalat* € 15,90  
*Quail breast on red wine sauce red cabbage and orange salad*

*Vitello Tonnato* € 14,90

*Meeresfrüchtesalat (Pulpo – Sepia – Crevetten)* € 16,90  
*Seafood salad (octopus - sepia - shrimps)*

## SUPPEN / SOUPS

*Kürbiscremesuppe mit Apfel und Ingwer* € 8,50  
*Pumpkin cream soup with apple and ginger*

*Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen* € 13,50  
*Fish soup with noble fish*

## PASTA

*Kalbfleischravioli an Salbeibutter* € 15,50  
*Veal ravioli on sage butter*

*Tagliolini auf Kürbisragout mit Provolone* € 14,90  
*Tagliolini on pumpkin ragout with provolone*

*Fettucini mit Wildbolognese* € 15,90  
*Fettucini with wild bolognese*

*Gnocchi in Basilikumpesto mit  
Kirschtomaten und Pinienkernen* € 16,00  
*Gnocchi in basil pesto with cherry tomatoes and pine nuts*

*Jacobsmuscheln an Spaghettini in  
Orangenbuttersauce* € 17,90  
*Scallops on spaghetti in orange butter sauce*

## FISCH / FISH

<i>Gebratenes Zanderfilet in Kapernbutter auf Rahmwirsing</i>	€ 32,50
<i>Fried pike-perch fillet in capers butter on creamed savoy cabbage</i>	
<i>Riesengarnelen in Chili-Honigmarinade</i>	€ 33,50
<i>King prawns in chili honey marinade</i>	
<i>Steinbutt an Prosecco-Estragonsauce</i>	€ 34,50
<i>Turbot with Prosecco tarragon sauce</i>	
<i>Gebratenes Doradenfilet mit Balsamicocreme</i>	€ 31,50
<i>Fried bream fillet with balsamic cream</i>	

## FLEISCH / MEAT

<i>Hirschrückenmedaillon an fruchtiger Weintraubensauce</i>	€ 33,50
<i>Deer back medallion on fruity grape sauce</i>	
<i>Entenbrust auf Feigen-Senf sauce</i>	€ 29,50
<i>Duck breast on fig mustard sauce</i>	
<i>Filet vom Jungbullen an Armagnac-Pflaumensauce</i>	€ 33,50
<i>Fillet from young bull to Armagnac plum sauce</i>	
<i>Scalopine vom Kalbsrücken an Roquefortcreme</i>	€ 31,50
<i>Scalopine from veal back to roquefort cream</i>	
<i>Filetspitzen mit grünem Pfeffer und Rosmarin</i>	€ 25,50
<i>Fillet tips with green pepper and rosemary</i>	

## MENU 1

*Kürbiscremesuppe mit Apfel und Ingwer*

*Pumpkin cream soup with apple and ginger*

• • •

*Filetspitzen mit grünem Pfeffer und Rosmarin*

*Fillet tips with green pepper and rosemary*

• • •

*Blaubeertiramisu*

*Blueberry tiramisu*

• • •

€ 36,50

## MENU 2

*Carpaccio vom Schwertfisch mit pikanten Crevetten  
und Tomaten-Mangovinaigrette*

*Carpaccio of swordfish with spicy shrimps and tomato-mango vinaigrette*

• • •

*Gnocchi in Basilikumpesto mit Kirschtomaten und Pinienkernen*

*Gnocchi in basil pesto with cherry tomatoes and pine nuts*

• • •

*Gebratenes Zanderfilet in Kapernbutter auf Rahmwirsing*

*Fried pike-perch fillet in capers butter on creamed savoy cabbage*

• • •

*Mandel-Krokantparfait auf espressospiegel*

*Almond brittle parfait on espresso mirror*

• • •

€ 59,50

## KÄSE / CHEESE

- ◇ Taleggio 9,50 €
- ◇ Gorgonzola 9,50 €
- ◇ Pecorino 9,50 €
- ◇ Parmesan 9,50 €
- ◇ Formaggio Misto 12,50 €

## SÜSSES / SWEETS

- ◇ Mandel-Krokantparfait auf  
Espressospiegel 9,90 €  
*Almond brittle parfait on espresso mirror*
- ◇ Strudel mit Apfel-Nussfüllung  
und Vanilleeis 10,50 €  
*Strudel with apple and nut filling and vanilla ice cream*
- ◇ Blaubeertiramisu 8,90 €  
*Blueberry tiramisu*
- ◇ Caramellbirne mit Pflaumensorbet 10,50 €  
*Caramel pear with plum sorbet*
- ◇ Vanillepannacotta an Mangosalat 8,90 €  
*Vanilla pannacotta with mango salad*
- ◇ Braune Schokoladenmousse 9,90 €  
*Brown chocolate mousse*
- ◇ Dessertvariation „Il Punto“ 13,50 €

Unsere Preise enthalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer von 19 %.