

EMPFEHLUNGEN RACCOMANDAZIONI

*Bresaola mit Kürbis-, Rote Beetesalat
und Pinienkernen* € 15,90

Bresaola with pumpkin, beetroot salad and pine nuts

Rehravioli in Calvadosbutter € 17,50

Roe ravioli in Calvados butter

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce € 29,50

Braised ox cheeks in red wine sauce

Hirschrückenmedaillon auf Weintraubenjus € 34,50

Deer back medallion on grapes jus

*Brust von der Maispoularde mit
Pflaumen gefüllt an Portweinsauce* € 26,50

Breast from corn poulard with plums filled and port wine sauce

Seezungenfilet in Salbeibutter € 36,50

Sole fillet in sage butter

*Lachsfilet mit Kräuterkruste
auf Proseccosauce* € 29,50

Salmon fillet with herb crust on prosecco sauce

VORSPEISEN / APPETIZERS

Lachs im Sesammantel auf buntem Linsensalat € 16,90
Salmon in sesame clod on colorful lentil salad

Wachtelbrust auf Marsalajus an Salatbouquet € 15,90
Quail breast on Marsala and salad bouquet

*Kalbscarpaccio mit Trüffel und
Parmigiano Reggiano* € 26,50
Veal carpaccio with truffles and Parmigiano Reggiano

Krevetten-Avocadococktail mit Zitronenaroma € 17,90
Crevette avocado cocktail with lemon flavor

Vitello Tonnato € 14,90

Mediterraner Fischsalat € 17,90
Mediterranean fish salad

SUPPEN / SOUPS

Kürbiscremesüppchen mit Ingwer und Apfel € 9,50
Pumpkin soup with ginger and apple

Linsensuppe mit Salsiccia € 11,50
Lentil soup with salsiccia

Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen € 13,90
Fish soup with noble fish

PASTA

Tagliatelle mit Wildbolognese und Pecorino € 14,90

Tagliatelle with wild bolognese and pecorino

*Cannelloni gratiniert mit Ricotta- und
Parmesanfüllung auf Tomatenspiegel* € 15,90

Cannelloni au gratin with ricotta and Parmesan filling on tomato mirror

Kalbfleischravioli an Salbeibutter € 15,50

Veal ravioli with sage butter

Capellini mit schwarzen Trüffeln € 28,50

Capellini with black truffles

Riesengarnelen auf Tagliolini in Currycreme € 19,50

King prawns on tagliolini in curry cream

Gnocchi al Gorgonzola und Birne € 16,50

Gnocchi al Gorgonzola and pear

FISCH / FISH

<i>Kabeljaufilet an Pernodsauce</i> <i>Cod fillet with pernod sauce</i>	€ 33,50
<i>Saiblingsfilet auf Spitzkohlgemüse und Estragonessenz</i> <i>Char fillet on pointed cabbage and tarragon essence</i>	€ 29,50
<i>Zanderfilet auf Tomatenragout und Kräuter</i> <i>Pike-perch fillet on tomato ragout and herbs</i>	€ 32,50
<i>Riesengarnelen mit Mango-Chilidip</i> <i>King prawns with mango chili dip</i>	€ 35,50

FLEISCH / MEAT

<i>Entenbrust mit Feigen-Senf sauce</i> <i>Duck breast with fig mustard sauce</i>	€ 32,50
<i>Rinderfilet auf Portwein-Trüffelsauce</i> <i>Beef fillet on port wine truffle sauce</i>	€ 36,50
<i>Filetspitzen in Dijonersenf</i> <i>Fillet tips in Dijoner mustard</i>	€ 28,50
<i>Tafelspitz in Schnittlauch-Meerrettichsauce</i> <i>Boiled beef in chives and horseradish sauce</i>	€ 28,50
<i>Kalbsleber auf Apfelkompott</i> <i>Calf's liver on apple compote</i>	€ 28,50

MENU 1

Kürbiscremesüppchen mit Ingwer und Apfel
Pumpkin cream soup with ginger and apple

• • •

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce
Braised ox cheeks in red wine sauce

• • •

Duo von weißer und brauner Schokomousse
Duo of white and brown chocolate mousse

• • •

€ 39,50

MENU 2

Wachtelbrust auf Marsalajus an Salatbouquet
Quail breast on Marsala and salad bouquet

• • •

Gnocchi al Gorgonzola und Birne
Gnocchi al Gorgonzola and pear

• • •

Saiblingsfilet auf Spitzkohlgemüse und Estragonessenz
Char fillet on pointed cabbage and tarragon essence

• • •

Walnußkrokantparfait auf Rumspiegel
Walnut crisp parfait on rum mirror

• • •

€ 59,50

KÄSE / CHEESE

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

SÜSSES / SWEETS

- ◇ Pflaumenpannacotta auf Mascarponecreme 9,50 €
Plum panna cotta on mascarpone cream
- ◇ Orangensalat mit zweierlei Sorbet 10,50 €
Orange salad with two kinds of sorbet
- ◇ Tiramisú 8,50 €
- ◇ Walnußkrokantparfait auf Rumspiegel 10,50 €
Walnut crisp parfait on rum mirror
- ◇ Birnenstrudel mit Vanilleeis 11,50 €
Pear strudel with vanilla ice cream
- ◇ Duo von weißer und brauner Schokoladenmousse 10,50 €
Duo of white and brown chocolate mousse
- ◇ Dessert Misto „Il Punto“ 13,50 €

Unsere Preise enthalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer von 19 %.