

IM FRÜHEN FRÜHJAHR



A ENTRÉES (EINZELN JE 13,5)

CHÈVRE CHAUD IM SPECKMANTEL
AN KLEINER SALATGARNITUR MIT WALNÜSSEN & BALSAMICOCRÈME

ODER

LINSENSALAT MIT ROTE BEETE & ZIEGENFRISCHKÄSE
INSALATA DI LENTICCHIE

HERZHAFTE KLEINE BIOLINSEN EINER URALTEN SORTE VOM TRASIMENISCHEN SEE

ODER

TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

ORIGINAL & OHNE TOMATEN, AUS REINEM KALBSHACK, PARMESAN & BUTTERFLOCKEN

ODER

INSALATA DI POLPO - SALAT VOM FRISCHEN TINTENFISCH
MIT UNSEREM SPITZENÖL & ZITRONENSAFT MARINIERT

A VORSPEISEN (EINZELN JE 16,5)

JAKOBSMUSCHELN - „CAPESANTE“

AN SAFRANCRÈME – ECHTER BIO-SAFRAN AUS EIGENER PRODUKTION IN UMBRIEN

ODER

CARPACCIO VOM GAMBERO ROSSO (ROTGARNELE)

AN EINER HERRLICHEN ZUPPETTA DI MELA – APFEL-VELOUTÉ

NACHHALTIGER WILDFANG AUS DEN TIEFENWÄSSERN DER APULISCHEN ADRIA!

ODER

GAMBAS* AUF LENTICCHIE

HERZHAFT MIT BISSL KNOBLAUCH GEBRATEN AUF LAUWARMEM LINSENSALAT

A HAUPTGERICHTE (EINZELN JE 29,5)

CORDON BLEU

KALBSRÜCKENFLEISCH GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SPITZEN-SCHINKEN AUS DEM
ORT & GREYERZER KÄSE. DAZU FRISCHE BLATTSALATE & BRATKARTOFFELN

ODER

GESCHMORTES LAMMWÄDELE - SOURIS D'AGNEAU

ZARTES LAMMFLEISCH IN ÜPPIGER SAUCE AUS GESCHMORTEN GEMÜSEN & WEIN.
DAZU FRISCHES MÖHREN-BUSCHBOHNEGEMÜSE & KARTOFFELGRATIN

ODER

FILET VOM FRISCHEN EDELFISCH – JA NACH MARKTLAGE

AUS WILDFANG, Z.B. WOLFSBARSCH, SKREI, SEETEUFEL SANFT GEBRATEN AN
HERZHAFTEM LINSENSALAT & IN OLIVENÖL GEDÜNSTETEN GRÜNEN BOHNEN

ODER

RINDERFILET MIT SCHÖNER KRÄUTERBUTTER
POMMES FRITES & BLATTSALATEN

UPGRADE ALS „SURF & TURF“ - VARIANTE MIT RIESENGAMBAS* + 12,0

A DESSERTS (EINZELN JE 8,5) SORBET MIT „AUFGUSS“ ODER TAGESANGEBOT