

AMTSKELLER AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



AROMENVIELFALT IM FRÜHSOMMER!
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -
UND BESONDERE GROSSE GERICHTE

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

¶ CÔTÉ TERRE – LAND (€ 16,5)

„ŒUF PARFAIT“

POCHIERTES EI IN PARMESANSAUCE
UND GRÜNEM SPARGEL

CARPACCIO VOM FRISCHEN CHÈVRE
FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE
AN BÄRLAUCHPESTO MAISON MIT
SALATGARNITUR (ODER MIT SESAM
& HONIG)

VITELLO TONNATO

ZARTROSA FLEISCH VOM EDLEN
KALBSRÜCKEN DÜNN TRANCHIERT
MIT THUNFISCHCRÈME & FRISCHEM
THUNFISCH

PASTA ALLA NOCCIOLA*

MIT GERÖSTETEN UND GEHACKTEN
HASELNÜSSEN AUS DEM PIEMONT,
GUANCIALE-SPECK & PECORINOKÄSE

¶ CÔTÉ ASPERGES – SPARGEL (€ 16,5)

SPARGELSALAT VON GRÜNEM &
WEISSEM SPARGEL, ERDBEEREN
& RUCCOLA AN DELIKATEM
HAUSDRESSING

FRISCHER STANGENSPARGEL
KLEINE PORTION MIT ECHTER SAUCE
HOLLANDAISE ODER VINAIGRETTE

* MIT GEKOCHTEM SCHINKEN ** +5,--

* MIT GAMBAS *** +5,--/STÜCK

RISOTTO CON ASPARAGI

CRÉMIGE, MIT WEISSWEIN, BUTTER
& PARMESAN VERFEINERTE RISOTTO
AUS DEM NORDITALIENISCHEN
CARNAROLI-REISKORN ****. GAMBA
DAZUGEBRATEN (+5,- PRO GAMBA)

¶ CÔTÉ MER – MEER (€ 16,5)

AVOCADO-CREVETTEN-SALAT
FRISCHE AVOCADO MIT SHRIMPS IN
FEINER SENF-COGNAC-MAYONNAISE

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
NOIX SAINT-JACQUES PÔELLÉES –
AN BLUMENKOHLMOUSSE MIT LIMETTE

LIGURISCHER PULPOSALAT

ZARTES PULPOFLEISCH, GERÖSTETE
PINIENKERNE, TAGGIASCA-OLIVEN,
GETROCKNETE POMODORINI, PATATE

¶ CÔTÉ HAUPTGERICHT (€ 36,5) (KANN MAN ALLE KLEINER MACHEN)

TAGLIATA DI MANZO –
RINDERRÜCKEN** GESCHNITTEN
AN SELBSTGEMACHTER BÄRLAUCH-
PESTO MIT PINIENKERNEN. DAZU
GEMÜSE & UNBEDINGT FRITES

LE CORDON BLEU

ORIGINAL VOM KALBSRÜCKEN MIT
GRUYÈRE KÄSE & GEKOCHTEM
SCHINKEN GEFÜLLT, KARTOFFELSALAT

FILET VOM FRISCHEN MEERESFISCH

NUR AUS WILDFANG! KRÄUTER,
GEMÜSE, BUSCHBOHNEN-LINSENSALAT

¶ CÔTÉ DESSERT (€ 9,5)

TAGESANGEBOTE

ODER

ASSIETTE DU FROMAGE (+5,-)

AMTSKELLER

AUBERGE D'EXCEPTION & WINSTUB HAUT DE GAMME
- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



AROMENVIELFALT IM FRÜHSOMMER!
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -
UND BESONDERE GROSSE GERICHTE

IHRE MENÜ-ZUSAMMENSTELLUNG

IST VOLLKOMMEN FREI NACH IHREM PERSÖNLICHEN GUSTO!

ENTWEDER „LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN“

- EIN MENÜ BESTEHEND AUS LAUTER KLEINIGKEITEN IHRER WAHL – ANHALTSPUNKT: 3 KLEINIGKEITEN SIND AUSREICHEND
- BEI NUR 2 KLEINIGKEITEN ERHÖHT SICH DER EINZELPREIS AUF 19,5

ODER MIT TRADITIONELLEM HAUPTGERICHT

- EIN MENÜ MIT KLEINIGKEITEN & HAUPTGERICHT NACH IHRER WAHL
- AUCH DIE HAUPTGERICHTE MACHEN WIR GERNE KLEINER (-3,--)

UND VOR ALLEM DER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG

ZU JEDEM GANG EIN PASSENDES GLAS UNSERER ERLESENEN WEINE AUS FRANKREICH & ITALIEN, AUSGESUCHT VOM PATRON DASELBST

- DAS GLAS À 0,15 L EN BLANC PAUSCHAL ZU 8 ET EN ROUGE ZU 10
- ODER ABER FREI DIE KREIDETAFELN HOCH- & RUNTERTRINKEN

----- ZUTATENLISTE -----

- * VON UNSEREM PIEMONTESSISCHEN HASELNUSSBAUERN IN SINIO:
LA REGALE NOCCIOLE, SIEHE WWW.LAREGALENOCCIOLE.COM
- ** FLEISCH VON TIEREN AUS REGIONALER AUFZUCHT, GESCHLACHTET IN ERSINGEN:
WWW.METZGEREI-VIELSACK.DE
- *** UNSERE OBSIBLUE - RIESENGAMBAS SIND ARTGERECHT & OHNE ANTIBIOTIKA
IN NATÜRLICHER LAGUNE AUF NOUVELLE - CALÉDONIE GEWACHSEN, SIEHE
WWW.HONEST-CATCH.COM
- **** VON UNSEREM „REIS-BARON“ PIERO RONDOLINO AUF SEINER TENUTA COLOMBARA
BEI VERCELLI (PIEMONT) ERZEUGT, SIEHE WWW.ACQUERELLO.IT

WEITERE: UNSER EIGENES EXTRA VERGINE OLIVENÖL (EVO) UND DER BIO-SAFRAN
STAMMT AUS DER AKTUELLEN KAMPAGNE VON UNSERER HEIDI, CITTA DELLA PIEVE,
UMBRIA, SIEHE WWW.PODEREDELLAQUERCIA.COM/DE
LINSEN, KICHERERBSEN UND BOHNENKERNE EINER URALTEN LEGUMINOSEN-
VARIETÄT AUS ETRUSKISCHER ZEIT IM VAL DI CHIANA AM TRASIMENOSSEE IN
UMBRIEN. VON UNSEREM ZÜCHTER FABIO BERNA, SIEHE WWW.MELAGRANI.IT

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE GERNE AUF NACHFRAGE!

AMTSKELLER

AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



AROMENVIELFALT IM FRÜHSOMMER!
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -
UND BESONDERE GROSSE GERICHTE

CÔTÉ = WAS BETRIFFT, SEITENS

¶ CÔTÉ TERRE – LAND (€ 16,5)

„ŒUF PARFAIT“
POCHIERTES EI IN PARMESANSAUCE
UND GRÜNEM SPARGEL

CARPACCIO VOM FRISCHEN CHÈVRE
FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE
AN BÄRLAUCHPESTO MAISON MIT
SALATGARNITUR (ODER MIT SESAM
& HONIG)

VITELLO TONNATO
ZARTROSA FLEISCH VOM EDLEN
KALBSRÜCKEN DÜNN TRANCHIERT
MIT THUNFISCHCRÈME & FRISCHEM
THUNFISCH

PASTA ALLA NOCCIOLA*
MIT GERÖSTETEN UND GEHACKTEN
HASELNÜSSEN AUS DEM PIEMONT,
GUANCIALE-SPECK & PECORINOKÄSE

¶ CÔTÉ ASPERGES – SPARGEL (€ 16,5)

SPARGELSALAT VON GRÜNEM &
WEISSEM SPARGEL, ERDBEEREN
& RUCCOLA AN DELIKATEM
HAUSDRESSING

FRISCHER STANGENSPARGEL
KLEINE PORTION MIT ECHTER SAUCE
HOLLANDAISE ODER VINAIGRETTE

* MIT GEKOCHTEM SCHINKEN ** +5,--

* MIT GAMBAS *** +5,--/STÜCK

RISOTTO CON ASPARAGI
CRÉMIG, MIT WEISSWEIN, BUTTER
& PARMESAN VERFEINERTE RISOTTO
AUS DEM NORDITALIENISCHEN
CARNAROLI-REISKORN ****. GAMBA
DAZUGEBRATEN (+5,- PRO GAMBA)

¶ CÔTÉ MER – MEER (€ 16,5)

AVOCADO-CREVETTEN-SALAT
FRISCHE AVOCADO MIT SHRIMPS IN
FEINER SENF-COGNAC-MAYONNAISE

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
NOIX SAINT-JACQUES PÔELLÉES –
AN BLUMENKOHLMOUSSE MIT LIMETTE

LIGURISCHER PULPOSALAT
ZARTES PULPOFLEISCH, GERÖSTETE
PINIENKERNE, TAGGIASCA-OLIVEN,
GETROCKNETE POMODORINI, PATATE

¶ CÔTÉ HAUPTGERICHT (€ 36,5) (KANN MAN ALLE KLEINER MACHEN)

TAGLIATA DI MANZO –
RINDERRÜCKEN** GESCHNITTEN
AN SELBSTGEMACHTER BÄRLAUCH-
PESTO MIT PINIENKERNEN. DAZU
GEMÜSE & UNBEDINGT FRITES

LE CORDON BLEU
ORIGINAL VOM KALBSRÜCKEN MIT
GRUYÈRE KÄSE & GEKOCHTEM
SCHINKEN GEFÜLLT, KARTOFFELSALAT

FILET VOM FRISCHEN MEERESFISCH
NUR AUS WILDFANG! KRÄUTER,
GEMÜSE, BUSCHBOHNEN-LINSENSALAT

¶ CÔTÉ DESSERT (€ 9,5)

TAGESANGEBOTE

ODER

ASSIETTE DU FROMAGE (+5,-)

AMTSKELLER

AUBERGE D'EXCEPTION & WINSTUB HAUT DE GAMME
- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



AROMENVIELFALT IM FRÜHSOMMER!
LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN ZUM KOMBINIEREN -
UND BESONDERE GROSSE GERICHTE

IHRE MENÜ-ZUSAMMENSTELLUNG

IST VOLLKOMMEN FREI NACH IHREM PERSÖNLICHEN GUSTO!

ENTWEDER „LAUTER NETTE KLEINIGKEITEN“

- EIN MENÜ BESTEHEND AUS LAUTER KLEINIGKEITEN IHRER WAHL – ANHALTSPUNKT: 3 KLEINIGKEITEN SIND AUSREICHEND
- BEI NUR 2 KLEINIGKEITEN ERHÖHT SICH DER EINZELPREIS AUF 19,5

ODER MIT TRADITIONELLEM HAUPTGERICHT

- EIN MENÜ MIT KLEINIGKEITEN & HAUPTGERICHT NACH IHRER WAHL
- AUCH DIE HAUPTGERICHTE MACHEN WIR GERNE KLEINER (-3,--)

UND VOR ALLEM DER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG

ZU JEDEM GANG EIN PASSENDES GLAS UNSERER ERLESENEN WEINE AUS FRANKREICH & ITALIEN, AUSGESUCHT VOM PATRON DASELBST

- DAS GLAS À 0,15 L EN BLANC PAUSCHAL ZU 8 ET EN ROUGE ZU 10
- ODER ABER FREI DIE KREIDETAFELN HOCH- & RUNTERTRINKEN

----- ZUTATENLISTE -----

- * VON UNSEREM PIEMONTESESISCHEN HASELNUSSBAUERN IN SINIO:
LA REGALE NOCCIOLE, SIEHE WWW.LAREGALENOCCIOLE.COM
- ** FLEISCH VON TIEREN AUS REGIONALER AUFGZUCHT, GESCHLACHTET IN ERSINGEN:
WWW.METZGEREI-VIELSACK.DE
- *** UNSERE OBSIBLUE - RIESENGAMBAS SIND ARTGERECHT & OHNE ANTIBIOTIKA
IN NATÜRLICHER LAGUNE AUF NOUVELLE - CALÉDONIE GEWACHSEN, SIEHE
WWW.HONEST-CATCH.COM
- **** VON UNSEREM „REIS-BARON“ PIERO RONDOLINO AUF SEINER TENUTA COLOMBARA
BEI VERCELLI (PIEMONT) ERZEUGT, SIEHE WWW.ACQUERELLO.IT

WEITERE: UNSER EIGENES EXTRA VERGINE OLIVENÖL (EVO) UND DER BIO-SAFRAN
STAMMT AUS DER AKTUELLEN KAMPAGNE VON UNSERER HEIDI, CITTA DELLA PIEVE,
UMBRIA, SIEHE WWW.PODEREDELLAQUERCIA.COM/DE
LINSEN, KICHERERBSEN UND BOHNENKERNE EINER URALTEN LEGUMINOSEN-
VARIETÄT AUS ETRUSKISCHER ZEIT IM VAL DI CHIANA AM TRASIMENOSSEE IN
UMBRIEN. VON UNSEREM ZÜCHTER FABIO BERNA, SIEHE WWW.MELAGRANI.IT

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE GERNE AUF NACHFRAGE!