

# AMTSKELLER

## AUBERGE & WINSTUB

- AUSSERGEWÖHNLICH TAFELN & FEINE WEINE PROBIEREN -



AROMENVIELFALT IM SOMMER!  
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 FRISCHEN PFIFFERLINGEN MIT  
SALATGARNITUR

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

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

### **CÔTÉ VÉGÉTAL – PFLANZE** (€ 16,5)

SALADE NIÇOISE - NIZZASALAT  
MIT FRISCHEN THUNFISCHFILETS,  
HARICOTS VERTS, SARDENNEN UND  
WAS SO ALLES DAZUGEHÖRT ...

SAFRANRISOTTO MILANESE (+5,-)  
CRÉMIG, MIT WEISSWEIN, BUTTER  
& PARMESAN VERFEINERTE RISOTTO  
AUS DEM NORDITALIENISCHEN  
CARNAROLI-REISKORN\*\* & EIGENEM  
SAFRAN\*\*\* AUS UMBRIEN! GAMBA  
DAZUGEBRATEN (+5,- PRO GAMBA)

GEMÜSETELLER – VERDURA  
SAISONALE FRISCH- & BITTERGEMÜSE  
& MOUSSE VON FAGIOLINA VOM  
TRASIMENISCHEN SEE IN UMBRIEN

### **CÔTÉ MER – MEER** (€ 16,5)

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

JAKOBSMUSCHELN –  
SAINT JACQUES „EXOTIQUE“  
AN EINEM EXOTISCHEN PAPAYA-  
MANGO-TARTAR

POLPO SU PAPPALOMODORO  
ZARTES POLPOFLEISCH AUF  
HERZHAFTEM TOMATEN-BROT-PÜRÉE  
MIT REICHLICH KRÄUTERN & OLIO

### **CÔTÉ HAUPTGERICHT** (€ 39,5) (KANN MAN ALLE KLEINER MACHEN)

TAGLIATA DI MANZO\*\*\*\*  
RINDERRÜCKENSTEAK  
MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN

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 SOMMER!  
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 KREIDETAFLN HOCH- & RUNTERTRINKEN

### ----- Z U T A T E N L I S T E -----

- \* VON UNSEREM PIEMONTESSISCHEN HASELNUSSBAUERN IN SINIO:  
LA REGALE NOCCIOLE, SIEHE [WWW.LAREGALENOCCIOLE.COM](http://WWW.LAREGALENOCCIOLE.COM)
  - \*\* VON UNSEREM „REIS-BARON“ PIERO RONDOLINO AUF SEINER TENUTA COLOMBARA  
BEI VERCELLI (PIEMONT) ERZEUGT, SIEHE [WWW.ACQUERELLO.IT](http://WWW.ACQUERELLO.IT) FLEISCH VON TIEREN
  - \*\*\* 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](http://WWW.PODEREDELLAQUERCIA.COM/DE)
  - \*\*\*\* SCHINKEN & RINDFLEISCH AUS REGIONALER AUFGZUCHT, GESCHLACHTET IN  
ERSINGEN: [WWW.METZGEREI-VIELSACK.DE](http://WWW.METZGEREI-VIELSACK.DE)
- WEITERE: UNSERE OBSBLUE - RIESENGAMBAS SIND ARTGERECHT & OHNE ANTIBIOTIKA  
IN NATÜRLICHER LAGUNE AUF NOUVELLE - CALÉDONIE GEWACHSEN, SIEHE  
[WWW.HONEST-CATCH.COM](http://WWW.HONEST-CATCH.COM)  
LINSEN, KICHERERBSEN UND BOHNENKERNE EINER URALTEN LEGUMINÖSEN-  
VARIETÄT AUS ETRUSKISCHER ZEIT IM VAL DI CHIARA AM TRASIMENOSEE IN  
UMBRIEN. VON UNSEREM ZÜCHTER FABIO BERNA, SIEHE [WWW.MELAGRANI.IT](http://WWW.MELAGRANI.IT)

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