

Wochenkarte

Antipasti

Petto Di Quaglia al Lardo su Finferli marinati 15,50

Supreme von der frischen Wachtel mit Lardo ummantelt an Rotwein Reduktion und marinierten Pfifferlingen

Tartar di Salmerino con Mousse di Avocado e Julienne di Mango Pikante 17,50

Feines Wildsaibling Tatar mit Avocado Mousse und pikanter Mango Julienne

Zuppa

Crema di Ceci con Capesante e Tapenade di Pomodoro Secco 7,50

Feine Kichererbsen Creme Suppe mit Jakobsmuschel und Tapenade von getrockneten Tomaten

Pasta

Maltagliati al Cacao con Ragu di Capriolo e Cranberries 15,50

Hausgemachte Cacao Maltagliati mit Reh Ragout(Wildfang) und Cranberries

Risotto ai Porcini e Castagne 17,50

Risotto mit Steinpilzen und Maronen an Rosmarin Schaum

Pesce

Scorfano in Guazzetto 27,50

Filet vom Frischen Drachenkopf (Wildfang) in eigener Sud mit Gemüse und Kartoffeln

Filetto di Mahi Mahi

Filet vom frischen Mahi Mahi Fisch (Wildfang), serviert mit Couscous aromatisiert mit frischem Koriander und Tamarillo Chutney 24,50

Carne

Pancia di Vitello Ripiena di Porcini su Bietola e Cips di Polenta 20,50

Scheiben von der Kalbsroulade(vom Bauch) mit feiner Steinpilz Füllung an feiner Jus, dazu frischer Mangold und Polenta Chips

Agnello Scottadito 24,50

Gebratene Lammkoteletts(Bayrische Lamm) mit frischen Kräutern und Knoblauch leicht pikant, dazu frischer Löwenzahn und gebratene Kartoffeln

Pizza

Pizza Bianca con Porcini, Salsiccia in Padella e Bufala Affumicata 15,50

Holzofenpizza mit frischen Steinpilzen, Salsiccia und geräucherte Büffelmozzarella

Dolce

Crème Brulee alla Fava Tonca con Uva marinata 9,50

Hausgemachte Crème Brulee mit Tonka Bohnen aromatisiert und marinierten

Rosinen 8,50

Gemischte Käseplatte (1 Person)

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien – oder Unverträglichkeiten betroffen sind, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltene allergene Zutaten.