Unser 4-Gänge-Menü 60,00
Il nostro menù di 4 portate

Kalbstartar, Salat von grünen Spargeln, krokanter Speck, Johannisbeeressig-Mayonnaise, unser Briochebrot 20,00
Tartara di vitello, insalatina di asparagi verdi,
Speck croccante, maionese all'aceto di ribes,
il nostro pan brioche

Tortelli gefüllt mit Kaninchen* auf Ricottacreme und Honig Jus 18,00
Tortelli ripieni di arrosto di coniglio* su crema di ricotta
e jus al miele

Wangen vom Jungschwein in Bier geschmort, Süßkartoffelpüree, Wirsing mit Speck 24,00
Guance di maialino brasate alla birra, purè di patate dolci,
verza con Speck

Erdbeer-Halbgefrorenes, Mascarpone-Lakritz-Creme, Mandelkrokant 11,00
Semifreddo alla fragola, crema al mascarpone e liquirizia,
croccante alle mandorle

Antipasti

Spargel Variation 22,00
Weiße Spargeln mit Kräuterschinken und Bozner Sauce,
Spargelstrudel,
Spargelsalat mit gekochtem Ei und Schnittlauch,
Spargelschaum lauwarm
Variazione di asparagi
Asparagi cotti con prosciutto alle erbe e salsa bolzanina,
strudel di asparagi,
insalata di asparagi con uovo sodo e erba cipollina,
schiuma di asparagi tiepida

Unsere gratinierte "Parmigiana di melanzane" 15,00
La nostra parmigiana gratinata

L Gedämpfter Kabeljau* auf Erbsenpüree, süß-saures Gemüse, rote Zwiebel-Crunch 18,00
Merluzzo al vapore* su purè di piselli,
verdure in agrodolce, crunch di cipolla rossa

Gratinierte Weinbergschnecken (6 St.) mit Tomaten-Bruschetta 17,00
Lumache gratinate (6 pz.)
con bruschettine al pomodoro

Vorspeisen Primi*

L Tagliolini "al nero di seppia" mit Garnelen und Spargeln 18,00
Tagliolini al nero di seppia con gamberi e asparagi

Kartoffelnocken mit Bärlauchpesto, getrockneten Tomaten und Feta 16,00
Gnocchi di patate all'aglio orsino,
con pomodori secchi e feta

Pressknödel auf rote Beete-Carpaccio, Bunkerkäse-Fonduta, Zwiebelvinaigrette 16,00
Canederli pressati su carpaccio di rapa rossa
fonduta di formaggio Bunker, vinaigrette alle cipolle

G Löwenzahn-Risotto, Scampi-Tartar, Birnencreme mit Senf 19,00
Risotto al tarassaco, tartara di scampi,
crema alle pere e senape

Hauptgerichte Secondi

G Fiorentina-Steak - für mind. 2 Personen (ab 1kg) p. 100 gr. 9,50
mit gegrilltem Gemüse, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Fiorentina - per min. 2 persone (da 1 kg)
con verdure grigliate, patate al forno con panna agra

L G Maishähnchen-Suprême, 25,00
geschrotete Soja mit Gemüse, Chimichurri-Sauce
Suprema di galletto al mais, granella di soia con verdure,
salsa al chimicurri

G Kalbsfilet mit Kartoffelflan, Jungspinat und Kräuterseitlingen 32,00
Filetto di vitello con flan di patate, spinacini
e cardoncelli

G Umberfisch im Ofen gegart, Spargeln, Safrankartoffeln, Sauce Béarnaise 29,00
Filetto di ombrina al forno, asparagi, patate allo zafferano,
salsa bernese

Crêpes gefüllt mit Brennnessel und geräucherte Scamorza auf Selleriecreme 16,00
Crespella ripiena di ortica e scamorza affumicata
su crema di sedano rapa

Kinder Bambini

L Kleine Penne mit Tomatensauce oder Ragout 9,00
Piccola porzione di penne al pomodoro oppure ragù

L Kleines Wienerschnitzel* vom Truthahn mit Pommes frites* 15,00
Piccola fettina di tacchino* impanata con patate fritte*

Dessert

Mohntarte, Himbeersorbet, Vanilleschaum 11,00
Crostatina al papavero, sorbetto di lamponi,
schiuma alla vaniglia

Haselnusscreme und Mousse von weißer Schokolade, Passionsfrucht Eis, Crumble 13,00
Cremoso alla nocciola e mousse al cioccolato bianco,
gelato al frutto della passione, crumble

Tiramisù, Kaffeeeis, Mascarponecreme, Schokoladenerde 8,50
Tiramisù al savoiardo, gelato al caffè,
crema al mascarpone, terra al cioccolato

G L Sorbet Duo mit frischen Früchten 7,50
Duetto di sorbetti con frutti freschi

Käse-Sortiment mit unseren Chutneys 17,00
Assortimento di formaggi con i nostri chutney

G kennzeichnet glutenfreie Speisen für Zöliakiebetroffene
G contrassegna pietanze senza glutine per celiaci
L kennzeichnet laktosefreie Speisen
L contrassegna pietanze senza lattosio