

Heimischer Saibling in Wacholder und Fenchelkörner gebeizt

Pfifferlinge eingelegt | Latschenkiefer Mayo | Topinambur mariniert und als Chips | Radieschen | Vinaigrette von der gerösteten Topinambur, Apfel Essig und Latschenkiefer Öl

Salmarino locale marinato in ginepro e semi di finocchio

finferli sott`aceto | maionese di pino mugo | topinambur marinati e chips | ravanelli | condimento di topinambur tostata, aceto di mele e olio di pino mugo

14/17€

Pikante Krustentier Suppe | Garnele mit Knoblauch gebraten | Ciabatta Knusper

Zuppa piccante di crostaci | gamberi saltati con aglio | croccante di ciabatta

10€

Ravioli mit Curry und geschmortem Kürbis gefüllt

Fenchel gegrillt | Nuss Butter Vinaigrette | Kürbiskern Knusper

Ravioli con ripieno di curry e zucca

Finocchio alla griglia | condimento di burro | croccante di semi di zucca

12/15€

"Farfalle nere" hausgemacht

Felsen Oktopus | Artischocke | Zitrone | grüne Olive

"Farfalle nere" fatte in casa

pulpo | carciofi | limone | olive verde

14/17€

Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer, gebraten

Ravioli mit geschmortem Radicchio gefüllt | Schwarzwurzel in Kokos Milch gegart |

Rote Beete Schaum | Leinsamen Knusper

Branzino dal mare Mediterraneo

ravioli con ripieno di radicchio brasato | scorza nera cotta in latte di cocco | schiuma di barbabietola | semi di lino

25€

Kalbsrücken Steak rosa gebraten

Kartoffel Tarte | Karotte geschmort und als Creme | Rosenkohl | Jus

Lombo di vitello arrosto

torta di patate | purre di carote e carote brasate | cavoletti di Bruxelles | jus

24€

Rosa gebratenes von der Rehkeule mit hausgemachtem Wildgewürz

Kastanien als Creme | Pilzknödel gebraten | Holunderbeeren Essig | Blaukraut

Medaglione di capriolo saltato con spezie selcatiche

Purea di castagne | canederlo ai funghi saltato | aceto di sambuco | cavolo rosso brasato

25€