

Liebe Gäste,

Wir verwenden in
unserer Küche nur
regionale Zutaten
und Bio-Produkte.

Und selbstverständlich
wird alles frisch
zubereitet. Das kann
ein paar Minuten
dauern, aber es lohnt
sich.

Wir freuen uns, dass
Ihr da seid!



Fleisch - Menü

Bruschetta mit marinierten
Tomaten, Knoblauch &
frischem Basilikum

*

Lauwarmes Trauben -
Radicchio - Pinienkon
Salat

*

Frische Tagliatelle mit
Radicchio, Gorgonzola
& Walnüssen

*

Rinderfilet mit Tomaten,
frischem Basilikum &
Lauchzwiebeln

*

Marillenknödel mit
Joghurt - Eis

80 Euro

Vegi - Menü

Bruschetta mit
minierten Tomaten,
Zucchini & Basilikum

*

Rucola - Salat mit
geschnittenen Pfirsichen &
Burrata

*

Gebrautener grüner
Spargel mit Kirsche-
tomaten & Parmesan

*

Trauben - Nuß
Pizokel mit Taleggio-
Käse

*

Tiramisu

70 Euro

Vorspeisen & Salate

Bruschetta

- gerösteter Lauchbrot
mit marinierten
Tomaten, Zucchini &
Parslium

- 10 Euro

Gemischte

- Blattsalate mit
gerösteten Sonnenblumen-
kernen

- 12 Euro

- Artischocke mit
Joghurt-Eiweiß-Dip

- 12 Euro

- Ganzes
Kopfsalat mit
französischem Dressing

- 11 Euro

- Tomate - Burrata -
Salat

- 13 Euro

Fleischgerichte

Fleischpfanne mit
gemischtem Blattsalat
& selbstgebackenem
Brot

- 22 Euro

Salimbocca mit
Grillgemüse

- 34 Euro

Rinderfilet (250gr.)
mit Tomatensalat,
frischem Basilikum
& Lauchzwiebeln

- 42 Euro

Vegetarische Gerichte

Frische Tagliatelle mit
Radicchio, Borjonzola
& Walnüssen

- 22 Euro

Cremiger Risotto
mit Roter Beete &
Pinienkern

- 23 Euro

Trauben - Nur Pitoke!
mit Taleggio -
Käse

- 25 Euro

Nachspeisen

Frische Beeren mit
Vanille-Eis und
karamelisierter
Nüssen
- 12 Euro

Kaiserschmarrrn
mit Zwetschgeröst
kleine Portion - 16 Euro
Große Portion - 20 Euro

Merkenknödel
mit Joghurt-Eis
- 18 Euro