

Herzhafte Hauptspeisen

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen und Gemüse Mignon
Achtzehneuro

Wienerschnitzel oder gegrilltes Paillard vom Kalb,
Pommes Frites oder Kartoffelpüree
Vierzehneuro

Rindsfilet an grüner Pfeffersauce und Rosmarin-Röstkartoffeln
Dreiundzwanzigeuro

Tagliata vom Rind mit Radicchiosalat aus Treviso und gegrilltes Gemüse
Achtzehneuro

Gegrilltes Gemüse mit Büffelmozzarella aus Kampanien
Zwölfeuro

Filet vom Wolfsbarsch mit Chardonnay
Törtchen von gedünstetem Spinat
Sechzeheuro

Süße Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fünfeuro

Bavarese von frischer Ricotta auf einem Bio-Plätzchen mit Preiselbeeren
Achteuro

Obstsalat von Waldfrüchten gratiniert mit Apfelsorbet
Neuneuro

Südtiroler Käse mit Chutney und fruchtig-süßer Senf
Achteuro

Kalte Schlemmergerichte

Norwegischer Lachscarpaccio mit Essig aus Chianti und Koriander mariniert
auf einem frischen Salatbett
Dreizehneuro

Salat mit Thunfisch, grüne Bohnen und Tropea-Zwiebelringe
Neuneuro

Speck vom Haus mit Gurken und Meerrettich
Neuneuro

Frischer Salat mit „Mezzano“ Käseraspeln, feingeschnittene Abate Birne,
Pachino Cocktailtomaten und Nüsse
Neuneuro

Köstliche Vorspeisen

Rindskraftbrühe mit Speckknödeln
Siebeneuro

Hausgemachte Kartoffelnocken mit Steinpilzen aus unseren Wäldern
Zehneuro

Hausgemachte Spinatschlutzkrapfen
an nussbrauner Butter und Parmesan aus dem Trentino
Elfeuro

Hausgemachte Tagliolini mit mediterranem Gemüse und Mozzarella
Zehneuro

Bavette mit Garnelen und Tomatenconfit mit einem Hauch an Thymian
Vierzehneuro

Spaghettini mit frischer Tomatensauce, Basilikum und Parmesansplitter
Neuneuro