

Burrata mit sonnengereiften Tomaten & Basilikum Pesto Burrata con pomodori e pesto al basilico	12,80
Rindercarpaccio auf Raukebeet & Parmesan Carpaccio di manzo su rucola e scaglie di grana	13,80
Hausmarinierter Wildlachs mit feiner Honig Senf Dillsauce Salmone marinato con salsa al miele, senape ed aneto	13,80
Krabbencocktail Cocktail di gamberetti	13,80
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Sahnehäubchen Crema di pomodoro con ciuffo di panna e basilico	7,50
Classic Salat	13,80
Salate – Tomatensalat – insalate piccole.....	5,80
Frische Pasta alla Primavera mit Kirschtomaten, Rucola & Büffelmozzarella Pasta fresca alla primavera con pomodorini, rucola e bufala	10,80 – 12,80
Spinat Knödel auf Gorgonzolasauce Canederli di spinaci su crema di gorgonzola	11,80 – 13,80
Pfifferlingsteigtaschen mit Parmesanflocken Ravioli ripieni di funghi finferli con scaglie di grana	13,80 – 15,80
Risotto mit frischen Pfifferlingen Risotto ai funghi finferli	13,80 – 15,80
Spaghetti mit Meeresfrüchten Spaghetti allo scoglio	17,50 – 19,50
Wolfsbarschfilet auf gedünstetem Gemüse und Kartoffeln Filetto di branzino su verdure cotte e patate	19,90
Polenta vom Grill mit frischen Pfifferlingen und Gorgonzola Polenta con funghi finferli e gorgonzola	18,50
Gegrilltes Sommergemüse mit Brie Käse Verdura alla griglia con formaggio brie	14,90
Marinierte Hühnerbrust auf knackigen Salaten Petto di pollo marinato su insalatona	14,90
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren Bistecca alla milanese con patate fritte & mirtilli rossi	15,50
Porchetta (Schwein) vom Grill mit Pommes frites Porchetta alla griglia con patatine fritte	15,90
Rinds - Tagliata vom Angus auf Rucola, Parmesan & Kartoffelspalten Tagliata di manzo Angus su rucola e grana & patate	23,50