

Menù stagionale

Menù vegano

Die vegane Interpretation
der italienischen Küche mit
gegenwärtigen Einflüssen
*The vegan interpretation
of the Italian cuisine
with modern influences*

Insalata mista

Sommersalate | Melone
Aprikosenvinaigrette
*Summer salad | melon
apricot vinaigrette*

Duetto di Cavolfiore

Geschmorter Blumenkohl
Creme | Minigemüse
*Braised cauliflower
creme | mini vegetables*

Frutta di bosco

Wildbrombeere | Mousse
grünes Apfelsorbet
*Blackberry | mousse
green apple sorbet*

Drei-Gänge-Menü 58 €
3 course menu

Menù casalinga

Die althergebrachte
italienische Küche mit
bekannten Klassikern
*The typical Italian cuisine
with traditional
and classic dishes*

Polpo alla Ligure

Pulpo | Calamaretti
Bohnen | Kartoffeln
*Pulpo | calamaretti
beans | potatoes*

Brasato di manzo

Rinderschaukelbug
Gnocchi | Sellerie
*Braised beef shoulder
gnocchi | celery*

Tiramisu alla casa

Hausgemachtes Tiramisu
Aprikosen Zitronensorbet
*Homemade Tiramisu
apricot lemon sorbet*

Drei-Gänge-Menü 67 €
3 course menu

Menù creativo

Unsere Interpretation
der italienischen Kochkunst
mit modernen Eindrücken
*Our interpretation of the
Italian cuisine
with modern aspects*

Burrata e pomodoro

Bunte Tomaten | Burrata
Pflirsich | Brunnenkresse
*Tomato variation | burrata
peach | watercress*

Sella di Cervo

Hirschrücken | Kürbis
Kirsche | Rotkohl
Deer saddle | pumpkin
cherry | red cabbage

Cioccolato di Valrhona

Schokoladenfrittata
Haselnuss | Zwetschge
*Chocolate frittata
hazelnut | plum*

Drei-Gänge-Menü 75 €
3 course menu

Regional – Lokal – Nachhaltig

Sie möchten wissen, woher unsere Zutaten stammen?

Hier erfahren Sie mehr über unsere regionalen Produkte:

Regional – local – sustainable

Want to know more about our ingredients?

Here you can find out more about our regional products:

