



Karamellisiertes Parfait von der Gänseleber
auf eingelegte Rohnen und Petersilien Ricotta

Semifreddo al fegato d'oca caramellizzato
su rape marinate e ricotta al prezzemolo

Hausgemachte Kürbis Gnocchetti
mit Ziegenfrischkäse, Birne und Pancetta Crumble

Gnocchetti di zucca fatti in casa
con formaggio di capra, pera e pancetta croccante

Filet vom Drachenkopf Fisch auf Roten Linsen
mit Tomaten Salsa, Schalotten und Taggiasche Oliven

Filetto di scorfano su lenticchie rosse
con salsina al pomodoro, scalogno e olive taggiasche

Tagliata vom Flank Steak in Orangen Glasur
auf Kürbis Püree mit Kräuterseitlingen und Gemüse

Tagliata al flank steak in glassa d'arancia
su purè di zucca con cardoncelli e verdure

Karamell Parfait auf Pistazien und knusprigen Fadenkuchen
mit schwarzen Johannisbeeren und Cacao Gel
Semifreddo al caramello su pistacchi e fili di pasta fillo croccante
con mirtilli neri e gel al cacao

3 Gang – 55,00 € - 3 piatti

4 Gang – 65,00 € - 4 piatti

5 Gang – 75,00 € - 5 piatti



Antipasti

Karamellisiertes Parfait von der Gänseleber
auf eingelegte Rohnen und Petersilien Ricotta
Semifreddo al fegato d'oca caramelizzato
su rape marinate e ricotta al prezzemolo € 22,00

Geschmorter Apfel mit Bergkäse
auf Blätterteig mit Speck und Meerrettich Creme
Mela brasata con formaggio di malga
su mille foglie con speck e crema al rafano € 18,00

Primi

Hausgemachte Ravioli mit Garnele gefüllt
auf Cocktailtomaten Sud mit Safran Schaum und Erbsen
Ravioli fatti in casa ripieni di gamberi
su salsa ai datterini con schiuma allo zafferano e piselli € 22,00

Hausgemachte Kürbis Gnocchetti
mit Ziegenfrischkäse, Birne und Pancetta Crumble
Gnocchetti di zucca fatti in casa
con formaggio di capra, pera e pancetta croccante € 19,00

„Acquerello“ Risotto mit Kräutern und Steinpilzen
“Acquerello” risotto alle erbette con porcini € 20,00



Secondi

Tagliata vom Flank Steak in Orangen Glasur auf Kürbis Püree mit Kräuterseitlingen und Gemüse Tagliata al flank steak in glassa d'arancia su purè di zucca con cardoncelli e verdure	€ 37,00
Filet vom Drachenkopf Fisch auf Roten Linsen mit Tomaten Salsa, Schalotten und Taggiasche Oliven Filetto di scorfano su lenticchie rosse con salsina al pomodoro, scalogno e olive taggiasche	€ 38,00
Geschmorte Hirschschulter mit Sellerie Petersilien Püree, karamellisierter Zwiebelcreme und Topinambur Chibs Spalla di cervo brasata su purè di sedano rapa e prezzemolo, crema alle cipolle caramelizzate e chips al topinambur	€ 36,00
Maishähnchen in Honig – Sesam Kruste mit Mais, Safran Basmati Reis und Frühlingszwiebeln Pollo al mais in crosta di miele e sasamo con mais, riso basmati allo zafferano e cipollotti	€ 34,00



Dolci

Karamell Parfait auf Pistazien und knusprigen Fadenkuchen mit schwarzen Johannisbeeren und Cacao Gel Semifreddo al caramello su pistacchi e fili di pasta fillo croccante con mirtilli neri e gel al cacao	€ 13,00
Dunkles Scholaden Mousse auf Erdbeer Spiegel mit Birnen Creme Mousse al cioccolato fondente su specchio di fragole e crema alle pere	€ 13,00
Warmes Schokoladetörtchen mit Vanille Eis Tortino al cioccolato caldo con gelato alla vaniglia	€ 13,00
Käsevariation von Käseaffineur Hansi “Degust” Variazione di formaggi dall’affinatore Hansi “Degust”	€ 17,00
Verschiedene Hausgemachte Eissorte (pro Kugel) Gelato fatto in casa (per pallina)	€ 2,50