

Man riecht ihn schon, den Frühling
und bei uns kann man ihn auch schmecken.
Zusätzlich zu unseren Klassikern,
überraschen wir Sie mit kreativen Frühlingsgerichten.

*Si sente già il profumo della primavera
e con noi potrete anche assaggiarla.
Oltre ai nostri classici, vi sorprenderemo con piatti creativi primaverili.*



Tatar von der Lachsforelle, roh-marinierter Spargel, Boznersauce 19
Tartar di trota salmonata, asparagi marinati crudo, salsa bolzanina

Pochiertes Freilandeier "Eggerhof", Cremespinat, Kartoffelespuma, schwarze Trüffel 15
Uovo allevato all'aperto, cotto a bassa temperatura, crema di spinaci, spuma di patate, tartufo nero

Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche
Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa 120g 19 200g 28



Cremesuppe vom weißen Spargel, knuspriges Röllchen mit Speckmousse gefüllt 10
Crema di asparagi, rotolino croccante ripieno con mousse di "Speck"

Kartoffelteigtaschen mit Löwenzahn-Ricotta-Fülle, Champignonschaum, Röstzwiebel 18
Mezzelune di patate ripieni di dente di leone e ricotta, schiuma di champignon, cipolla frita

Carnaroli Risotto mit Bärlauch, Tiefseegarnele, Orangencreme 18
Risotto carnaroli con aglio selvatico, gamberi, crema d'arancia

Hausgemachte Lasagnette Bologneser Art im Ofen gebacken 15
Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno



Saftiges Gulasch vom heimischen Ochsen, Frühlingsgemüse, Bärlauchknödel 29
Gulasch di bue nostrano, verdure primaverili, canederli all'aglio selvatico

Medaillon vom Kabeljau, würziger Gemüse-Tomatensud, Bulgur, Büffelricotta 29
Medaglione di merluzzo, crema di verdure e pomodoro piccantino, bulgur, ricotta buffala

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.
Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet/se neccessario vengono utilizzato prodotti surgelati.