

Spuntloch geht in den Herbst

Zusätzlich zu unseren Klassikern
überraschen wir Sie mit kreativen Herbstgerichten



Spuntloch entra in autunno

Oltre ai nostri classici

vi sorprendiamo con piatti autunnali creativi

Gebackenes Biohuhn vom "Obersthof" Steinpilzfülle, lauwarmer Kartoffelsalat, Kürbiseis
Pollo biologico fritto da "Obersthof" ripieno di funghi porcini, insalata di patate tiepida, gelato alla zucca

Vorspeise / primo 17
Hauptspeise / secondo 23

Oktopuscarpaccio, Mango, Tomate, Feige, Salatherzen 18
Carpaccio di polpo, mango, pomodoro, fico, cuori di lattuga

Zitronengras-Kokossüppchen, Shiitake, Gemüse, Biohuhn vom "Obersthof" 13
Zuppa di cocco-lemongrass, shiitake, verdure, pollo biologico di "Obersthof"



Feine Eierteig-Bandnudel, Garnele, Kürbis, Safran-Chili-Espuma 18
Tagliatelle all'uovo sottili, gamberi, zucca, espuma di zafferano e peperoncino

Risotto Carnaroli, Radicchio Trevisano, Wildschweinfilet, Speck, Balsamicojus 18
Risotto Carnaroli, radicchio trevisano, filetto di cinghiale, pancetta, jus balsamico



Geschmortes Hirsch-Ossobuco, Polentapralinen, Wurzelgemüse, Preiselbeer 31
Ossobuco di cervo brasato, praline di polenta, ortaggi a radice, mirtilli rossi

Lachstranche mit Kartoffelkruste, Blattspinat, Pastinakencreme 29
Tranche di salmone in crosta di patate, foglie di spinaci, crema di pastinaca



St. Honorey im Glas 7
Sant'Onore in un bicchiere

Mousse von der Kastanie, Rotweinbirne, Orangensorbet 10
Mousse di castagne, pera al vino rosso, sorbetto all'arancia

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 necessario vengono utilizzato prodotti surgelati.