

Jetzt wird's Wild im Spuntloch!

Zusätzlich zu unseren Klassikern
überraschen wir Sie mit kreativen Wildgerichten



È ora di andare a caccia nello Spuntloch!

Oltre ai nostri classici

vi sorprenderemo con piatti di selvaggina creativa

Carpaccio vom Kalb, eingelegte Pfifferlinge, Hobel vom „Schwarzenstein Käse“, Trüffelcreme 18
Carpaccio di vitello, finferli marinati, fette di "formaggio Schwarzenstein", crema di tartufo

Filet vom Bergsaibling, Pressknödel, Rote Bete, Meerrettichschaum 18
Filetto di salmerino di montagna, canederli pressati, barbabietola, schiuma di rafano

Kräftige Beinfleischsuppe, Wurzelgemüse, Kalbsleberknödel 7
Brodo di carne di coscia, ortaggi a radice, gnocchi di fegato di vitello



Kastanien Tortelli mit Fondutafülle, Kürbiscreme, karamellisierte Mandelkerne, Birne 18
Tortelli di castagne con ripieno di fonduta, crema di zucca, granella di mandorle caramellate, pera

Risotto Carnaroli, Radicchio Trevisano, Wachtelbrüstchen, Speck, Balsamicojus, 18
Risotto Carnaroli, radicchio trevisano, petto di quaglia, speck, jus al balsamico



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

Filet von der Goldbrasse, Muschel-Fenchelsud, Safran-Kartoffelpüree 29
Filetto di orata, brodo di cozze e finocchi, purè di patate allo zafferano



Tiramisu im Glas 6
Tiramisù in bicchiere

Cheesecake, Zwetschgenröster, Pfirsichsorbet 9
Cheesecake, composta di prugne, sorbetto alle pesche

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 utilizzati prodotti surgelati.