

Spuntlochs Winterfreuden

Le delizie invernali di Spuntloch



„Beef Bullett“, Kartoffelschaum, Meerrettich Mayonnaise, Shiitake 17
Bullett Beef, schiuma di patate, majonnaise die rafano, shiitake

Tatar von der Bernsteinmakrele, Tapiocachips, Avocado, Champagner-Dressing 19
Tartare di ricciola, chips di tapioca, avocado, dressing allo champagne

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



Auf Niedertemperatur gegartes Freilandei, Topinambur, Balsamico, Parmesan Espuma 14
Uovo allevato all'aperto, cotto a bassa temperatura, topinambur, balsamico, spuma di parmigiano

Tortelloni mit heimischer Kalbsleber „Venezianisch“, Parmesancreme, Lardo, 18
Birnenchutney, frittierte Zwiebel

Tortelli con ripieni di fegato di vitello nostrano, lardo, crema di parmigiano, mostarda di 18
pera, cipolla fritta

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



Rote Bete Risotto, Jakobsmuschel, Buttermilchsauce 18
Risotto alla barbabietola, capasanta, salsa al latticello

Zweierlei vom Heimischen Ochsen, Wurzelgemüse, frittierte Kartoffelbällchen 30
Duetto di carne di bue nostrano, ortaggi a radice, polpette di patate fritte

Filet vom Wolfsbarsch, Ratatouille, Petersilienkartoffeln, Sauce Béarnaise 30
Filetto di branzino, ratatouille, patate al prezzemolo, salsa béarnaise

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.