

MENÜ

ab 2 Personen

SASHIMI vom FÄRÖER LACHS

Mariniertes Gemüse (spicy) / Reis Chips / Cashewnüsse

Acquarello KÜRBIS RISOTTO

GARNELE in Tempura

Wan Tan / Sweet Chili

TAGLIATA vom RINDERFILET

Wilder Brokkoli / Kürbispüree

ZITRONEN Creme

Erdbeeren / Mandel Crumble

€ 89,00

(Menübestellungen bis spätestens 13:00h bzw. bis 20:30h)

SUPPEN, SALATE & VORSPEISEN

SUPPEN

RINDERBOUILLON / Lime / Asia Gemüse	(A1, E, I, J)	13,50
KÜRBISCREMESUPPE / gebratene Jakobsmuscheln	(I, J)	21,00

SALATE

Gemischter SALAT / unser Hausdressing / Croûtons	(A1, L)	11,40
CHINAKOHL SALAT / Kraut / Radieschen	(A1, L)	9,90

VORSPEISEN kalt & warm

SASHIMI vom Färöer LACHS Asia Gemüse / Thai Basilikum / Chips	(F, J, I, K4)	23,50
PULPO „alla diavola“ / Humus	(A1, I, F)	23,80
Garnelen in Tempura / Mango / Salat / Zuckerschoten	(A1, B, I, H, J)	26,00
Gebratener SCHWEINEBAUCH / Knuspriger Sushi Reis / Mango / Kimchi	(E, F, H, I, J)	22,50
ROTE-BETE-CARPACCIO / Ziegenkäse Avocado / Rucola / Walnüsse	(K3, D)	21,00

PASTA & CO

Südtiroler SCHLUTZKRAPFEN
Grana / Nussbutter

(A1, B, D)

Klein 16,80
groß 21,50

TRÜFFEL TAGLIOLINI
Feine Parmesan Trüffel Creme

(A1, B, D)

Klein 21,50
groß 27,00

KINDERKARTE

Hausgemachte SPÄTZLE / Sauce

(A1, B, D, E)

10,20

Kleines WIENERSCHNITZEL
Pommes frites

(A1, B)

17,50

Feine BANDNUDELN / Bolognese

(A1, B, D, E)

10,60

FISCH & FLEISCH

FISCH

SAIBLING / aus Quellwasser Naturteich Bodensee Herbstgemüse / Kartoffelpüree	(D, I)	31,00
Rosa Yellowfin TUNA Asia Gemüse / gebratener Reis	(I, F, J)	38,00
GAMBAS vom Grill Asia Gemüse / gebratener Reis	(I, F, J, H)	38,00

FLEISCH

Gebratene BARBARIE-ENTENBRUST Basmatireis / Thai Curry Gemüse (scharf)	(I, F, J)	32,50
Geschmorte OCHSENBACKEN Wirsing / Püree	(D, E)	28,50
Unser ZWIEBELROSTBRATEN 200g Zweierlei von der Zwiebel / Jus / Spätzle	(A1, E, D)	38,00
COSTATA vom Fassona Rind am Knochen gegrillt Junger Spinat / Pommes / verschiedene Dips	(E) für 2 Personen	pro Person 49,50

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Spezialitäten.

DESSERT

ANANAS CARPACCIO / Kokos Sorbet / Crumble / Minze	(D)	14,50
CHEESE CAKE / Früchte	(A,B,D)	14,50
ZITRONEN CREME / Erdbeeren / Mandel Crumble	(B, J, K1)	14,50
Hausgemachtes SORBET nach Wahl / pro Kugel		4,50

...das PASST dazu:

DESSERT-WEINE

CHATEAU ROUMIEU SAUTERNES Bordeaux / Frankreich	0,1	10,80
PASSITO DI PANTELLERIA Cantina Pellegrino / Marsala / Italien	0,1	10,80
KRACHER Cuvée AUSLESE Burgenland / Österreich	0,375	39,00
WALDGRIES-ROSEN MUSKATELLER Südtirol / Italien	0,375	76,50

Unsere Speisen können **Allergene** enthalten.
Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.

BeilagenÄNDERUNG

Alle Beilagen unserer Gerichte sind fein aufeinander abgestimmt und werden Portion für Portion frisch zubereitet. Selbstverständlich können Sie auf Wunsch Ihre Beilage ändern. Hierfür erlauben wir uns, einen adäquaten Aufpreis von € 4,00 für den Mehraufwand zu berechnen.

ZUSÄTZLICHE Beilage je nach Gericht ab € 6,00