

Kalte Vorspeisen - Antipasti - Cold starters

Wintersalatteller Wachtelei Chicorée Senfvinaigrette Schwarzbrotchips	Euro 14,00 A	„Puntarelle“ Burrata dreierlei Cocktailtomaten	Euro 14,00 U
Piatto di insalata invernale uovo di quaglia cicoria vinaigrette alla senape chips di pane nero	✓	Puntarelle burrata tris di pomodorini cocktail	
Winter salad plate quail egg chicory mustard vinaigrette brown bread chips		„Puntarelle“ burrata three cocktail tomatoes	
Poschierte Artischockeböden Sauce Hollandaise	Euro 14,00 U/L	„Adler“ Carpaccio Basilikum Parmesankäse Balsamicovinaigrette	Euro 15,00 L
Fondi di carciofo in camicia salsa Hollandaise		Carpaccio „Adler“ basilico parmigiano vinaigrette all'aceto balsamico	
Poached artichoke hollandaise sauce	✓	Carpaccio „Adler“ basil parmesan balsamic vinaigrette	
Ziegenkäse Speck Chicorée	Euro 14,00 L	Tartar Filet Butter Toastbrot (am Tisch zubereitet)	Euro 26,00 L
Formaggio caprino speck indivia		Filetto tartare burro pane tostato (preparato al tavolo)	
Goat cheese speck chicory salad		Fillet tartare butter toast (prepared at the table)	

Suppen & warme Vorspeisen - Minestre & Primi piatti - Soups & hot appetizers

Consommé Kräuterpralinen Zuckerschoten	Euro 8,00 G/U/SE	Kornschaumsuppe Petersilienöl	Euro 9,00 G/L
Consommé praline alle erbe taccole		Crema di grano olio al prezzemolo	
Consommé herb dumplings snow peas	✓	Wheat cream soup parsley oil	✓
Kartoffelnocken Ackerlingpilze Zitrone	Euro 14,00 G/L/U	Kartoffelmaultaschen mit Kuhfrischkäsefüllung Kräuterseitlinge Lauchbutter	Euro 13,00 G/L
Gnocchi di patate pioppini limone		„Maultaschen“ di patate con ripieno di formaggio fresco funghi pleurotus burro ai porri	✓
Potato gnocchi field mushrooms lemon	✓	„Potato 'Maultaschen“ with fresh cheese filling pleurotus mushrooms leek butter	
Hanfbandnudeln Lauch Graukäse Schüttelbrotkrokant	Euro 14,00 G/L/U	Pappardelle Rehragout Ribesbeeren Wacholder	Euro 13,00 G
Tagliatelle di canapa porro formaggio grigio croccante di „Schüttelbrot“	✓	Pappardelle ragù di cervo ribes rossi ginepro	
Hemp „tagliatelle“ noodles leek local cheese „Schüttelbrot“ brittle		Pappardelle deer ragout cranberries juniper	
Schlutzkrapfen braune Butter Parmesankäse	Euro 14,00 G/L/U	Geräucherte Spaghetti Blaukraut marinierte Bachforelle Räuchersalz	Euro 13,00 P
„Schlutzkrapfen“ burro fuso parmigiano		Spaghetti affumicati cavolo rosso trota marinata sale affumicato	
„Schlutzkrapfen“ browned butter parmesan cheese	✓	Smoked spaghetti red cabbage marinated trout smoked salt	

Hauptspeisen - Secondi piatti - Main courses

Rindsfilet Kartoffelcreme Schalottensauce	Euro 35,00 L/G	Hirschlende in Kohlekruste Spargel Portweinjus Kräuterseitlinge	Euro 32,00 G
Filetto di manzo crema di patate salsa allo scalogno		Lombo di cervo in crosta di carbone asparagi jus di vino porto cardoncelli	
Beef fillet potato cream shallot sauce		Deer tenderloin in a charcoal crust asparagus port wine jus cardoncelli	
Steak vom Milchkalb in Kräuterkruste Karottencreme	Euro 26,00 L	Kalbsleber Schalottensauce Kartoffelgratin	Euro 22,00 G/L
Steak di vitello da latte in crosta di erbe crema di carote		Fegato di vitello salsa di scalogno gratin di patate	
Veal steak with herb-crust carrot cream		Veal liver shallot sauce gratinated potatoes	
Goldbrassen Filet Seespargel Zitronengel	Euro 25,00	Kalbsfiletgeröstel Gemüse Kartoffel Pilze	Euro 26,00 G
Turbante di orata salicornia gel al limone		Rosticiata di filetto di vitello verdure patate funghi	
Sea bream fillet glasswort lemon gel		„Gröstl“ veal fillet vegetable potato mushroom	
Käsepressknödel Krautsalat	Euro 19,00 G/L/U	Rinderhochrippe Grillgemüse Kartoffel Sauce béarnaise für 2 Personen	Euro 80,00 U/L
Canederli di formaggio pressati insalata di crauti		Costata di manzo verdure grigliate patate blu salsa bernese per 2 persone	
Cheese dumplings cabbage salad	✓	Beef rib grilled vegetables blue potatoes sauce béarnaise for 2 people	