



Speisekarte - Carta - Menu



Kalte Vorspeisen - Antipasti - Cold starters

Enten Foie Gras Praline Portwein Gelee Brioche Praline di foie gras d'anatra gelatina di porto brioche Duck foie gras praline port wine jelly brioche	Euro 20,00 G	„Adler“ Carpaccio Basilikum Parmesankäse Balsamicovinaigrette Carpaccio „Adler“ basilico parmigiano vinaigrette all'aceto balsamico Carpaccio „Adler“ basil parmesan balsamic vinaigrette	Euro 15,00 U/P
Lammcarpaccio Spalterbsen Minze-Vinaigrette Carpaccio d'agnello piselli spezzati vinaigrette di menta Lamb carpaccio split peas mint vinaigrette	Euro 16,00	Tartar Filet Butter Toastbrot (am Tisch zubereitet) Filetto tartare burro pane tostato (preparato al tavolo) Fillet tartare butter toast (prepared at the table)	Euro 26,00 L
Poschiertes Ei Spinat Sauce béarnaise Uovo poché spinaci salsa bernese Poached egg spinach béarnaise sauce	Euro 14,00 U/L	Vulkanspargel Wachtelei Feldsalat Puntarelle uovo di quaglia valeriana Puntarelle chicory quail egg lamb's lettuce	Euro 15,00 U
Roh mariniertes Spargelsalat Zitronen-Vinaigrette Parmesan Insalata d'asparagi marinati a crudo vinaigrette al limone parmigiano Raw marinated asparagus salad lemon vinaigrette parmesan	Euro 15,00 L		

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

Spargelschaumsuppe Schiuma d'asparagi Asparagus foam soup	Euro 9,00 L	Kräuterpraline Consommé Praline alle erbe consommé Herb pralines consommé	Euro 8,00 L
Kartoffelnocken Ackerlingpilze Zitrone Gnocchi di patate pioppini limone Potato gnocchi field mushrooms lemon	Euro 14,00 G/U	Zweierlei Ravioli Kartoffel Trüffelöl Ravioli bicolore patate olio al tartufo Two-coloured ravioli potatoes truffle oil	Euro 14,00 G/L/U
Blutnudel Knoblauch Petersilie Tagliatelle al sangue aglio prezzemolo Ox blood tagliatelle garlic parsley	Euro 14,00 G/U	Grüner und weißer Spargelrisotto (20min) Bis di risotto agli asparagi (20min) Green and white asparagus risotto (20min)	Euro 15,00 L
Schlutzkrapfen braune Butter Schnittlauchbutter „Schlutzkrapfen“ burro fuso burro all'erba cipollina „Schlutzkrapfen“ brown butter chives butter	Euro 14,00 G/L/U	Rohmentagliolini Graukäseschaum Tagliolini di barbabietola schiuma di formaggio grigio Beetroot tagliolini grey cheese foam	Euro 13,00 G/L/U
Kartoffelteig-Maultaschen grüner Spargel „Maultaschen“ di patate asparago verde Potato „Maultaschen“ green asparagus	Euro 15,00 G/L/U		

Hauptspeisen - Secondi piatti - Main courses

Lammlende Radicchiokruste Kartoffel Lonza d'agnello in crosta di radicchio patate Lamb tenderloin in radicchio crust potatoes	Euro 29,00 G	Stockfisch Geröstel Rosticciata di baccalà Italian salted cod	Euro 25,00 L/G/SE
Rindsfilet grüner Pfeffersauce Röstkartoffel Filetto di manzo salsa di pepe verde patate arrostiti Beef fillet green pepper sauce roast potatoes	Euro 36,00 L	Hirschlende Selleriepüree Lagreinjus Blaukraut Lombo di cervo purè di sedano jus al lagrein cavolo rosso Venison tenderloin celery purée lagrein jus red cabbage	Euro 32,00 G/L
Käsepressknödel Krautsalat Canederli di formaggio pressati insalata di crauti Pressed cheese dumplings cabbage salad	Euro 19,00 G/L/U	Kalbsleber Schalottensauce Kartoffelgratin Fegato di vitello salsa allo scalogno gratin di patate Veal liver shallot sauce gratinated potatoes	Euro 23,00 G
Zwiebelrostbraten Pilaf-Reis Bistecca di manzo con salsa di cipolla riso pilaf Roast beef with onions pilaf rice	Euro 27,00	Vintage „Saltimbocca“ Trüffelpüree Vintage Saltimbocca purè di tartufo Vintage „Saltimbocca“ truffle puree	Euro 25,00

Fiorentina Steak „Sprinzen“ | Grillgemüse | Kartoffel (ca. 1 kg für 2 Pers.) Euro 100,00
Fiorentina steak „Sprinzen“ | verdure alla griglia | patate (ca. 1 kg per 2 pers.)
Fiorentina steak „Sprinzen“ | grilled vegetables | potatoes (ca. 1 kg for 2 people)

Steuern und Bedienung inbegriffen Tasse e servizio sono compresi V.A.T and services included Gedeck und Brot - Coperto e pane - Cover charge: Euro 2,00
Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen mit.
Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al cameriere al momento dell'ordinazione.
If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.