



Speisekarte - Carta - Menu

Kalte Vorspeisen - Antipasti - Cold starters

Puntarelle burrata Kirschtomaten Puntarelle marinati burrata pomodorini Puntarelle burrata cherry tomatoes	Euro 15,00 L	„Adler“ Carpaccio Basilikum Parmesankäse Balsamicovinaigrette Carpaccio „Adler“ basilico parmigiano vinaigrette all'aceto balsamico Carpaccio „Adler“ basil parmesan balsamic vinaigrette	Euro 16,00 L
Pochiertes Ei Sauce Hollandaise Uovo poché sala olandese Poached egg hollandaise sauce	Euro 14,00 U L	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 U L
Spargelsalat Parmesansplitter Insalata di asparagi scaglie di parmigiano Asparagus salad parmesan shavings	Euro 15,00 L		

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

Spargelcremesupe Petersilienöl Chips Crema di asparagi olio al prezzemolo chips Asparagus cream soup parsley oil chips	Euro 10,00 L	Spargelrisotto Kresse-Parmesanschaum (15 min) Risotto agli asparagi schiuma di parmigiano e crescione (15 min) Asparagus risotto cress and parmesan foam (15 min)	Euro 18,00 L
Kartoffelmaultaschen Kuhfrischkäse Lauch „Maultaschen“ di patate formaggio fresco di mucca porro Potato „Maultaschen“ fresh cow's cheese leek	Euro 18,00 G L U	Gnocchi Spargel knuspriger Speckpulver Gnocchi asparagi speck crocante Gnocchi asparagus crispy speck	Euro 18,00 G L U
Schlutzkrapfen braune Butter Schnittlauchbutter „Schlutzkrapfen“ burro fuso burro all'erba cipollina „Schlutzkrapfen“ browned butter chive butter	Euro 18,00 G L U	Tagliatelle Parmesancreme getrocknete Kirschtomaten Tagliatelle crema parmigiano pomodorini secchi Tagliatelle parmesan cream dried cherry tomatoes	Euro 18,00 G L U

Hauptspeisen - Secondi piatti - Main courses

Rindsfilet Foie-Gras Spinat Filetto di manzo foie gras spinaci Beef fillet foie gras spinach	Euro 38,00	Hirschlende Selleriepüree Blaukraut Wacholdersauce Lonza di cervo purè di sedano rapa cavolo rosso salsa al ginepro Venison loin celeriac purée red cabbage juniper sauce	Euro 32,00 L G SE
Flansteak Blumenkohlcreme panierte Spargel Flank steak crema di cavolfiore asparagi impanati Flank steak cauliflower cream breaded asparagus	Euro 29,00 G L U	Kalbsleber Perlzwiebel- und Balsamicosauce Kartoffelgratin Fegato di vitello salsa alla cipollina e balsamico gratin di patate Veal liver onion and balsamic sauce gratinated potatoes	Euro 26,00 G L
Lammlende in Spargelkruste Kartoffel Thymiansauce Lombo d'agnello in crosta di asparagi patate salsa al timo Lamb loin in asparagus crust potatoes thyme sauce	Euro 29,00 L G	Spargel Schinken Bozner Sauce Asparagi prosciutto salsa bolzanina Asparagus ham bolzano sauce	Euro 25,00 U
Saltimbocca Kartoffelpüree Saltimbocca puré di patate Saltimbocca mashed potatoes	Euro 26,00 L		

