

Ziegenfrischkäse mit Speckwürfeln und Schnittlauch  
auf Kraut-Rauke Salat <sub>G</sub>

15

Caprese von Büffelmozzarella  
mit Kapernblättern, Taggiasche Oliven und confierten Tomaten <sub>G</sub>

16

Spaghetti Monograno Felicetti  
mit Datterini Tomaten, Zucchini, Speck und Knoblauch <sub>AG</sub>

14

Gemüseknödel auf Jungspinat  
mit Parmesanraspeln <sub>ACGI</sub>

14

Wienerschnitzel vom Kalb  
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade <sub>ACG</sub>

23

Seebarschfilet mit Dreierlei Sellerie und Kerbel Öl <sub>DGI</sub>

26

Pilz-Gemüse Gröstl mit Spiegeleier <sub>C</sub>

17

Gemischter Salat

8

Gedeck (Quellwasser und Brot)

1,5

Warme Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr.  
Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte

Caprino fresco con dadolata di Speck ed erba cipollina  
su insalata di cavolo e rucola <sub>G</sub>

15

Caprese di mozzarella di bufala  
con foglie di capperi, olive Taggiasche e pomodori confit <sub>G</sub>

16

Spaghetti Monograno Felicetti  
con pomodorini, zucchine, speck e aglio <sub>AG</sub>

14

Canederli di verdure su insalata di spinaci  
e scaglie di parmigiano <sub>ACGI</sub>

14

Milanese di vitello  
con patate arrosto e marmellata di mirtilli <sub>ACG</sub>

23

Filetto di branzino con trilogia di sedano e olio al cerfoglio <sub>DGI</sub>

26

Rosticciata di funghi e verdure con uova all'occhio di bue <sub>C</sub>

17

Insalata mista

8

Coperto (Acqua della fonte e pane)

1,5

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 14.30.  
Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati