



Melone mit Culatello Schinken

16

Speck- oder Leberknödelsuppe ACGI

12



Brennnesselteigtaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung
an Butter und Parmesan ACG

16



Spaghetti Casa
(Zucchini, Datterini Tomaten, Speck, Knoblauch) A

14



Gegrillter Oktopus mit Burrata und Pimientos NG

21

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade ACG

24



Gemischter Salat

9

Gedeck (Quellwasser und Brot)

2

Warme Küche von 12.00 bis 14.00 Uhr.

Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten
aus der EU und Nicht-EU verwendet.



Melone con culatello

16

Canederli di speck oppure di fegato in brodo ACGI

12



Mezzelune alle ortiche ripieni di formaggio fresco
alle erbe aromatiche con burro fuso e parmigiano ACG

16



Spaghetti alla moda della casa
(zucchine, datterini, speck, aglio) A

14



Polipo alla griglia con burrata e pimientos GN

21

Milanese di vitello
con patate arrosto e marmellata di mirtilli ACG

24



Insalata mista

9

Coperto (Acqua della fonte e pane)

2

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 14.00.

Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati
ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

  Melon with culatello ham

16

Bacon or liver dumpling soup ACGI

12

 Nettle ravioli filled with herb cream cheese
served with melted butter and Parmesan cheese ACG

16

 Spaghetti Casa
(zucchini, datterini tomatoes, bacon, garlic) A

14

 Grilled octopus with burrata and pimientos NG

21

Viennese schnitzel of veal with roasted potatoes and cranberry jam ACG

24

   Mixed salad

9

Place setting (spring water and bread)

2

Hot meals from 12.00 to 14.00.

If necessary, we also use frozen products (for some dishes)

We always try to use local ingredients. If necessary,
ingredients from the EU and non-EU are used.