

Gebackene Frühlingsrollen
mit Kalbsbrust und Wurzelgemüse gefüllt auf Rotkohlsalat ^{AI}

13

Oktopus vom Grill auf Burrata mit Ofentomaten,
getrockneten Früchten und Rosmarinöl ^{GHIN}

14

Brennnesselcremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons und Sauerrahm ^{AGI}

8

Spaghetti Monograno Felicetti
mit Datterinitomaten, Zucchini, Bauchspeck und Schafskäse ^{AG}

10

Knödeltris (Spinat, Käse, Heimische Pilze) auf Krautsalat ^{ACG}

12

Wienerschnitzel
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade ^{ACG}

19

Sautierte Miesmuscheln mit Origano und Tomaten ^{AN}

12

Gemischter Salat

5

Marinierte Ananasscheiben an Mango-Passionsfruchtragout
und hausgemachtem Schokoladeneis ^{GCH}

8

Eingelegte Aprikosen, Michkaramell, Joghurteis und Buttermilchespuma ^{CGH}

8

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

Involtini primavera
con petto di vitello e verdure su insalata di cavolo rosso AI

13

Tentacolo di polipo alla griglia su burrata
con pomodori arroste e frutta secca e olio al rosmarino GHIN

14

Vellutata d'ortica con croutons di pane nero e panna agra AGI

8

Spaghetti Monograno Felicetti
con pomodorini datterini, zucchine, pancetta e pecorino AG

10

Tris di canederli su insalata di cavolo cappuccio
(spinaci, formaggio e funghi nostrani) ACG

12

Milanese
con patate arrosto e marmellata di mirtilli ACG

19

Impepata di cozze (origano e pomodori) AN

12

Insalata mista

5

Ananas marinato con ragù di mango, frutta della passione
e gelato al cioccolato GCH

8

Albicocche sciroppate, caramello di latte,
gelato allo yogurt ed espuma al latticello CGH

8

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