






Starters – Vorspeisen – Hors d'œuvre

Marinated trout, crispy vegetables, curry kataifi paste
 *Marinierte Forelle, knackiges Gemüse, Kataifi-Currypaste*
Truite marinée, légumes croquants, pâte kataifi au curry

13

Carne salada with fennel, elderberry and strawberry coulis
  *Surfleisch mit Fenchel und Holunder-Erdbeer-Coulis*
Viandre salée, fenouil et coulis de fraise et sureau

14


Beef tartare with toasted bread
 *Rindstatare mit Toastbrot*
Tartare de bœuf avec pain grille

120gr 15

180gr 19

Savory croissant of zucchini, smoked cheese and bacon with sour cream mousse
Salziges Croissant aus Zucchini, geräuchertem Käse und Speck mit Sauerrahmmousse
Croissant salé de courgettes, fromage fumé et bacon avec mousse à la crème aigre

12

Cold cuts and cheese assortment
 *Gemischter Aufschnitt vom Wild und Käse*
Assiette de charcuterie et fromage

16



First courses – Erster Gang – Entreés

Spinach dumplings with smoked ricotta and butter

Spinatnocken mit geräucherter Ricotta und Butter

Gnocchis d'épinards avec ricotta fumée et beurre

13

Orzotto with Fontal cheese and apples

Orzotto mit Fontal Käse und Apfel

Orzotto au fromage Fontal et pommes

14

Potato gnocchi, basil, pinenuts and glazed cherry tomatoes



Kartoffelgnocchi, Basilikum, Pinienkernen und glasierte Kirschtomaten

Gnocchis de pommes de terre, basilic, pignons de pin et tomates cerises glacées

14

Matt Felicetti Square Spaghetti with golden butter and anchovies

Matt Felicetti Square Spaghetti mit goldener Butter und Sardellen

Matt Felicetti Spaghetti avec beurre doré et anchois

14

Risotto creamed with asparagus and crispy ham





Risotto mit Spargelcreme und knusprigem Schinken



Risotto créme aux asperges et jambon croustillant

14





Meat - Fleisch - Viandre

  Veal cheek cooked in Teroldego wine sauce with polenta
Geschmorte Kalbswange mit Teroldego Weinsoße und Polenta
Joue de bœuf au Teroldego vin et polenta
20

  Fillet of char cooked at low temperature
on a bed of spinach with saffron mayonnaise and side dish
Saiblingsfilet auf Spinatbett mit Safranmayonnaise und Beilage
Filet d'omble chevalier cuit à basse température
sur lit d'épinards avec mayonnaise au safran et garniture
21

Guinea fowl in bread crust with cheese fondue
Perlhuhnbrust in Brot Kruste mit Käsesoße
Pintade en croûte de pain avec fromage sauce
21



Deer selection with polenta
Variation vom Hirsch mit Polenta
Selection de cerf avec polenta
26

  Browned salted beef with stewed beans
Angebratenes Surfleisch mit geschmorten Bohnen
Viandre salée avec haricots
15

Deer fillet dressed with strawberries and side dish
Hirschfilet mit Erdbeeren und Beilage
Filet de cerf avec fraises et garniture
29





Grilled dishes – Vom Grill– Sur le grill

  Grilled pork tenderloin with pineapple jam, Tropea red onions with rosemary and side dish
Schweinfilet vom Grill mit Ananasmarmelade, Tropea rote Zwiebeln mit Rosmarin und Beilage
Filet de porc grillé avec confiture d'ananas, oignons rouges de Tropea au romarin et garniture



19

  Lamb cutlets with grilled onions
Lammkotelett mit gegrillten Zwiebeln
Cotelettes d'agneau avec petits oignons

27

  Sliced fillet of beef with sweet and sour pepper, toasted almonds and side dish
Tagliata vom Rinderfilet mit süß-saurer Pfeffer, geröstete Mandeln und Beilage
Filet de bœuf coupée avec poveron aigre-doux, amandes grillées et garniture

29

  Grilled french beef fillet celeriac and apple cream with Chardonnay, side dish
Gegrilltes französisches Rinderfilet Sellerie-Apfelcreme mit Chardonnay, Beilage
Filet de bœuf français grille, crème de céleri-rave et pomme au Chardonnay, garniture

31

Calf's liver with side dish
Kalbsleber mit Beilage
Foie de veau avec garniture

20

  Chicken breast with side dish
Hühnerbrust mit Beilage
Blanc de poulet avec garniture

16

Grilled vegetables
Gemischtes Gemüse vom Grill
Légumes grillés

10

*These products might be frozen

*In Notwendigkeit Fall kann Fröste sein

*En cas de nécessité ces produits peuvent être congelés





Buon Ricordo menù

Orzotto with Fontal cheese and apples

Orzotto mit Fontal Käse und Apfel

Orzotto au fromage Fontal et pommes

Veal cheek cooked in Teroldego wine sauce with polenta

Geschmorte Kalbswange mit Teroldego Weinsoße und Polenta

Joue de bœuf au Teroldego vin et polenta

Caramel mocaccino

Karamell-Mocaccino

Mocaccino au caramel

50

Wine paired with this menù

Weinempfehlung dazu

Vin d'appariement

Esegesi, Eugenio Rosi

Bordolese wine

40

