



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

14

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 16

180gr 20

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

13

Cold cuts and cheese assortment



Gemischter Aufschnitt vom Wild und Käse

Assiette de charcuterie et fromage

16

Bread and cover, 2,5 Euro

Brot und Gedeck, 2,5 Euro



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

Pumpking and potato gnocchi with crispy speck

Kürbis-Kartoffelgnocchi mit knuspriger speck

Gnocchis de pommes de terre et citrouille, speck croustillant

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 lemon and prawns



Risotto mit Zitrone und Garnelen

Risotto aux citron et crevettes

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

21



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

20

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

27



Browned salted beef with stewed beans

Angebratenes Surfleisch mit geschmorten Bohnen

Viandre salée avec haricots

16

Deer fillet dressed with chestnuts and side dish

Hirschfilet mit Kastanien und Beilage



Filet de cerf avec châtaignes et garniture



29




Grilled dishes – Vom Grill– Sur le grill

  Lamb cutlets with grilled onions
Lammkotelett mit gegrillten Zwiebeln
Cotelettes d'agneau avec petits oignons
28

  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 poviron aigre-doux, amandes grillées et garniture
23

  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

52

Wine paired with this menù

Weinempfehlung dazu

Vin d'appariement

Esegesi, Eugenio Rosi

Bordolese wine

40

