

Kalte Vorspeisen | Antipasti

Camembert im Brik-Teig | mariniertes Blaukraut | Orangenöl
Camembert in Pasta Brik | Crauti Viola marinati | Olio d'Aranica
Camembert in Brik Pastry | marinated red Cabbage | Orange Oil € 15,50.-

Tartar vom Rind 150g | gebackenes Ei | Sauerrahm | Hausbrot
Tartar di Manzo 150g | Uovo impanato | Panna acida | Pane della Casa
Beef Tartar 150g | fried Egg | Sour Cream | homemade Bread € 16,50.-

Suppen | Minestre | Soups

Kraftsuppe mit Speckknödel
Canederlo di Speck in Brodo
Consommé with Bacon Dumpling € 9,50.-

Kraftsuppe mit Kräuterfrittatten
Frittatina d'Erbe in Brodo
Consommé with sliced Herb Pancakes € 8,50.-

Karotten- Ingwersüppchen
Crema di Carote & Zenzero
Carots- Ginger Cream Soup € 9,50.-

Vorspeisen | Primi | Starter

Schüttelbrot- Tagliatelle mit Wildragout
Tagliatelle di Pane Croccante con Ragout di Selvaggina
Tagliatelle of Shake Bread | local Game Ragout € 17,00.-

Schlutzkrapfen | Parmesan | braune Butter
„Schlutzkrapfen“ | Parmigiano | Burro sfuso
„Schlutzkrapfen“ | Parmigiano | Butter € 15,50.-

Dinkel Ravioli | Sauerkrautfülle | geschwenkte Pilze
Ravioli di Farro | ripieni ai Crauti | Funghi saltati
Ravioli of Spelt | fillet with Cabbage | Mushrooms € 16,50.-

Käsenocken mit Krautsalat | Parmesan
Canederli al Formaggio | Insalata di Crauti | Parmigiano
Cheese Dumplings | marinated Cabbage Salad | Parmigiano € 15,50.-

Hauptgerichte | Secondi | Main Dishes

Wienerschnitzel vom Kalb | Röstkartoffeln oder Pommes Frites | Preiselbeeren
Cotoletta alla Milanese di Vitello | Patate rosolate o Patate fritte | Mirtilli
„Wienerschnitzel“ of Veal | roasted Potatoes or French Fries | Cranberries € 25,50.-

Zwiebelrostbraten | Eierspätzle | Vanille- Kohlrabi
Arrosto di Manzo alle Cipolle | „Spätzle“ all'Uovo | Cavolo rapa alla Vaniglia
Roasted Beef Steak with Onion Sauce | Egg „Spätzle“ | Vanilla Turnip Cabbage € 27,50.-

Hirschmedaillons | Kürbismousseline | Lagreinjus | Walnüsse
Medaglioni di Cervo | Mousseline di Zucca | Jus al Lagrein | Noci
Medaillons of Deer | Pumpkin Mousseline | Lagrein Jus | Nuts € 28,50.-

Dessert

Creme Brûlée mit Apfelsorbet
Creme Brûlée con Sorbetto alle Mele
Creme Brûlée with Apple Sorbet € 9,50.-

Apfelstrudel mit Vanilleeis
Strudel di Mele con Gelato alla Vaniglia
Apple Strudel with Vanilla Ice Cream € 7,00.-

Kaiserschmarren mit Apfelmus & Preiselbeeren
„Kaiserschmarren“ con Mus di Mele & Mirtilli
„Kaiserschmarren“ with mashed Apple & Cranberries € 12,00.-

Kleine Käsevariation von lokalen Sennereien mit Chutneys
Piccola Variazione di Formaggi locali con Chutneys
Small local Cheese Variety with Chutneys € 15,50.-

Sollten gewissen Stoffe oder Erzeugnisse Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie uns dies bitte Ihrer Bestellung mit.
Se alcune sostanze dovessero provocare allergie o intolleranze siete pregati di comunicarlo all'ordine.
If some substances provoke allergies or intolerances, we ask you to inform our staff when ordering.