

Vorspeise

<i>Garnelen* in Court-bouillon mit andalusischem Paprikasalat</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Eingelegter Alpensaibling mit roten Zwiebeln, Pinienkernen und Rosinen</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Polenta-Chips mit Gorgonzola-Mousse und geräuchertem Prosciutto</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Tatar vom Piemonteser Rind mit Brotchips, Babyblattsalat, Parmesancreme und Walnüssen</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Onsen-Ei im Wirsingnest mit Bettelmatt-Käsecreme und Semmelbröseln</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Aufschnittplatte mit Gemüse in Öl</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Kürbis-Ricotta-Flan mit Mohn und Stängelkohl-Creme</i>	<i>Euro 12,00</i>

Nudeln, Risotto & Suppe

<i>Spaghetti mit Tintenfisch*, ihrer Tinte und Mandel- und Wildfenchelpesto</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Calamarata Pasta mit Artischocken, Garnelen* und würzige Kirschtomaten</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Carnaroli-Risotto mit Bettelmatt-Käse, Steinpilze* und Thymian</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Pappardelle mit Wildschweinragout*, Wacholder und Prunent Rotwein</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Kürbis-Gnocchi*** mit Gorgonzolacreme und zerbröselte Wurst</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Ravioli "del Plin" mit geschlagener Butter, Kalbsjus und Salbei</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Karottensuppe mit Kurkuma, Orange und Topinambur-Chips</i>	<i>Euro 12,50</i>

Vegetarische Ecke

<i>Rote Bete-Tatar mit Minze, Kreuzkümmel und roten Zwiebeln in Osmose</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Kürbishumus mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Schwarzkohl-Chips</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Kartoffel- und Zwiebelflan mit gehobelten Mandeln, Thymian und Langer Pfeffer</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Rotkohl-Cannellini-Bohnenbällchen** mit sonnengetrockneten Tomaten</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Auswahl an Käse aus unseren Tälern mit Marmeladen</i>	<i>Euro 13,00</i>

Fisch & Fleisch

<i>Stockfischcreme* mit Polentacrouton, grünem Petersilienöl und Tomatenconfit</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>Gebratener Wolfsbarsch mit Fenchelcreme und Hirse-Chips</i>	<i>Euro 19,00</i>
<i>“Macco” von Saubohnen mit Regenbogen Bete und würziger Meeresfrüchtesuppe</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>Seeteufelsteak* mit gehobelten Mandeln, Zitrone und Safransauce</i>	<i>Euro 19,00</i>
<i>Sous-vide geschmorte Rinderbacke in Tarlap-Wein mit Knollensellerie und Süßkartoffelpüree</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Schweinefilet Mignon mit geschmortem Lauch und Honig-Senf-Sauce</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Filet vom Piemonteser Rind in Auflauf mit Rosmarin und Munaloss-Wein-Schalottensauce</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Entenkeulenconfit mit Honig, Mandarinen und Rosépf Pfeffer</i>	<i>Euro 21,00</i>

Dessert

<i>Weißer Schokoladen-Erdnuss-Namelaka mit Karamell-Schokoladenglasur</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Vegane Zuppa Inglese</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Kastanienpudding mit Kaffeereduktion und Schlagsahne</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Nougat-Semifreddo mit zerbröselten Keksen</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Kokosnuss und Zitrone</i>	<i>Euro 6,50</i>

Gefrorene Produkte können verwendet werden, wenn keine frischen verfügbar sind

* Gefroren

** In unserer Küche schockgefroren

