

Gloriette

Herbstliche Bruschetta mit Büffelmozzarella und Kräuterhollandaise

Bruschetta con verdura di stagione, mozzarella di bufala e hollandaise alle erbe

Bruschetta with seasonal vegetables, buffalo mozzarella and herb hollandaise

13

Gebratener Oktopus mit Kürbis, Kartoffel und grünem Apfel

Polipo alla griglia con zucca, patate e mela verde

Octopus with pumpkin, potatoe and green apple

15

Tataki vom Kalbsfilet mit Salsa Verde, Radicchio und eingelegten Buchenpilzen

Tataki di vitello con salsa verde, radicchio e pioppini sott'aceto

Veal fillet tataki with salsa verde, radicchio and pickled pioppini mushrooms

16

Kastaniensuppe mit Blauschimmelkäse und schwarzen Trüffel

Crema di castagne con gorgonzola e tartufo nero

Chestnut creamsoup with gorgonzola and black truffle

9

Kürbisrisotto mit Pecorino und knusprigen Zwiebeln

Risotto alla zucca con pecorino e cipolla croccante

Pumpkin risotto with pecorino cheese and crispy onion

14/16

Kartoffelgnocchi mit Salsiccia, Peperoni und Oliven

Gnocchi di patate con salsiccia, peperoni e olive

Potato gnocchi with salsiccia, peppers and olives

13/15

Fangfrischer Fisch des Tages mit Sellerie-Lauchcreme,

Artischocken und Fenchel

Pescato del giorno con crema di sedano e porri, carciofi e finocchio

Fish of the day with celery-leek cream, artichokes and fennel

25

Gebratener Hirschrücken mit Topinambur und Mangold

Sella di cervo arrosto con topinambur e bietola

Roasted saddle of venison with Jerusalem artichoke and Swiss chard

27

Gebratene Lammmedaillons mit grünen Bohnen,

Zwiebel und Kartoffelkroketten

Medaglioni d' agnello con fagiolini, cipolla e crocchette di patate

Roasted lamb medallions with green beans, onion, and potato croquettes

25

DESSERT

Kastanientiramisù mit Kaki und Kastanieneis

Tiramisù alle castagne con cachi e gelato alle castagne

Chestnut tiramisù with persimmon and chestnut ice cream

7

Schokoschnitte mit Birne und Vanilleespuma

Tart al cioccolato con pera e espuma di vaniglia

Chocolate tart with pear and vanilla espuma

9

MENU

4- COURSES DEGUSTATION **KITCHEN'S CHOICE MENU 52 ***

WITH 4 GLASSES OF WINE + 22

you want to trust our chef tom?

*nur für den gesamten Tisch / solo per tutto il tavolo / to be ordered by table

LAST KITCHEN'S CHOICE MENU ORDER 20.30

Gedeck/Service 1,50 €

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne die nötigen Informationen.
Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.
If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.