

Gloriette

Gebeizter Saibling mit Blumenkohl, Kaiserschoten und Pampelmose

Salmerino marinato con cavolfiore, taccole e pompelmo

Marinated char with cauliflower, snap peas and pampelmose

14

Tatar vom Rind mit Burrata, Ofentomaten und Oliven

Tartare di manzo con burrata, pomodori al forno e olive

Beef tartare with burrata, oven tomatoes and olives

16

Gebackene Spinattirtlen mit Parmesancreme, Pfifferlingen und Eigelb

"Tirtlen" agli spinaci con crema di parmigiano, finferli e tuorlo d'uovo

Fried spinach tartlets with parmesan cream, chanterelles and egg yolk

11

Karotten-Ingwer Suppe mit knuspriger Gemüsepraline

Crema di carote e zenzero con pralina di verdura croccante

Carrot-ginger soup with crispy vegetable praline

9

Ziegenkäserisotto mit Walnüssen, Speck und Apfel

Risotto al formaggio di capra con noci, Speck e mele

Goat cheese risotto with walnuts, bacon and apple

13/15

Gnocchi Sardi mit Oktopus, Garnelen, Kapern, Oliven und Bohnen

Gnocchi Sardi con polipo, gamberi, capperi, olive e fagioli

Gnocchi Sardi with octopus, prawns, capers, olives and beans

14/16

Fangfrischer Fisch des Tages mit Kartoffel-Lauch Creme,

Fenchel und Kräutern

Pescato del giorno con crema di patate e porri, finocchi

ed erbe

Fish of the day with potato-leek cream, fennel and herbs

24

Gebratener Kalbsrücken mit Trüffelpolenta, geschmorter Beete und

Radicchio

Sella di vitello con polenta al tartufo, barbabietola brasata e radicchio

Saddle of veal with truffle polenta, braised beetroots, and radicchio

25

Geschmorte Entenkeule mit Gerste, Karotten und Brokkoli

Coscia d'anatra brasata con orzo, carote e broccoli

Braised leg of duck with barley, carrots and broccoli

21

DESSERT

Schokoladentart mit Birnencreme, Birnensorbet und Haselnüssen

Tart al cioccolato con crema di pere, sorbetto alle pere e nocciola

Chocolate tart with pear cream, pear sorbet and hazelnuts

9

Bananencreme mit Nougatmousse, geschmorte Banane

und Passionsfruchtsorbet

Crema alla banana con mousse al nougat, banana brasata

e sorbetto alla frutta passione

Banana cream with nougat mousse, braised banana and passion fruit sorbet

7,5

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

DAILY MENU

TAGES 4 GÄNGE MENÜ

MENU DEL GIORNO

DAILY 4 COURSES MENU

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.