

# DEGUSTATIONS-MENÜ

| il nostro menù degustazione di 4 portate

## Saisonnales 4 Gänge-Menü, pro Person 48 Euro

🍷🍷🍷

### Petto d'anatra su capaccio di mele marinate <sup>A12</sup>

Entenbrust auf Apfel-Carpaccio, Blattsalat, Granberry, Calvados  
oder / o

### Insalata di mare <sup>A2, A9, A13</sup>

Frischer Meeresfrüchtesalat

🍷🍷🍷

### Ravioli ripiene di sedano <sup>A1, A3, A7, A9</sup>

Hangemachte Ravioli gefüllt mit Sellerie auf Lauchcreme,  
hauchdünn gehobelte Trüffel

oder / o

### Lasagna con salmone\* selvatico Youkon e spinaci <sup>A1, A3, A4, A7</sup>

Lachs-lasagne mit Youkon-Wildlachs, Spinat, etwas Knoblauch,  
Mozzarella, Kräutern

🍷🍷🍷

### Ossobuco alla milanese <sup>A9</sup>

Geschmorte Scheibe von der Bioland-Kalbshaxe mit Tomaten,  
Karotten, Sellerie, Gremolada, Kräuterpolenta

oder / o

### Bietola da coda di rospo incoronata <sup>A4, A8</sup>

Filet vom Wildfang-Seeteufel\* an süßsaurer Walnuss-Kapern-Sauce,  
auf gebratenem Mangold, Rucola

🍷🍷🍷

### Pannacotta di natale con salsa di mela al forno <sup>A7, A8, 8</sup>

Lebkuchen-Pannacotta auf Bratapfelmus\* (Apfel, Haselnüsse, Marzipan, Rosinen)

oder / o

### Torta di nocciole e ricotta <sup>A1, A3, A7</sup>

Haselnuss-Tarte mit Ricotta / Nocke von Mascarpone-Creme

## Vegetarisches Menü | il menu vegetariano

### 4 Gänge, pro Person 43 Euro

I. Kastanien-Kartoffelsuppe II. Gewürzbirne mit Topinambursalat und Ziegenkäse

I. Nach Wahl: große vegetarische Pasta / Auberginen-Auflauf / Ofengemüse mit Nusspesto

VI. Lebkuchenpannacotta oder/o Haselnusstorte u. Mascarponecreme