



MENÜ . MENU

Eingelegte Spargeln auf Zigori Salat
mit Speck, pochiertem Ei und Spargelcreme

Asparagi agrodolci su insalata di cicoria
con speck, uovo in camicia e crema d' asparagi

Consommé double, hausgemachte Bärlauch Ravioli
gefüllt mit Trüffel – Fontina

Consommé double, ravioli all' aglio orsino fatti in casa
ripieni di tartufo e fontina

Pochierte Seezunge in Weißwein Safran Schaum
auf Tomaten Risotto

Sogliola in schiuma di zafferano e vino bianco
su risotto al pomodoro

Konfierte Spanferkelschulter mit Kartoffelkräpfen, Romanesco
auf Preiselbeergel und Spanferkel Jus

Spalla di maialino da latte all'olio con "kräpfen" di patate, romanesco
su gel di mirtilli rossi e Jus al maialino

Kakao Röllchen gefüllt mit Minzschaum und Roter Apfel Gel
Involitini di cacao ripieni di schiuma alla menta e gel alla mela rossa

3 Gang – 55,00 € - 3 piatti

4 Gang – 62,00 € - 4 piatti

5 Gang – 72,00 € - 5 piatti



MENÜ . MENU

Antipasti

Eingelegte Spargeln auf Zigori Salat
mit Speck, pochiertem Ei und Spargelcreme
Asparagi agrodolci su insalata di cicoria
con speck, uovo in camicia e crema d' asparagi € 17,00

Hausgemachte Löwenzahn Ricotta auf Sauerteig Crostini
mit getrockneten Tomaten und Bresaola
Ricotta ai fiori "dente di leone" su crostini di pasta madre
con pomodori secchi e Bresaola € 16,00

Primi

Consommé double, hausgemachte Bärlauch Ravioli
gefüllt mit Trüffel – Fontina
Consommé double, ravioli all' aglio orsino fatti in casa
ripieni di tartufo e fontina € 22,00

Bouillabaisse mit Garnelen, Jakobsmuschel und Oktopus,
Knoblauch Baguette und Sauce Ruille
Bouillabaisse con gamberi, capesante e polpo,
baguette all'aglio e salsa Ruille € 29,00

„alla Peter“

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel und Sekt
Tagliolini fatti in casa con tartufo nero e prosecco € 20,00



MENÜ . MENU

Secondi

Konfierte Spanferkelschulter mit Kartoffelkrapfen, Romanesco
auf Preiselbeergel und Spanferkel Jus
Spalla di maialino da latte all'olio con "krapfen" di patate, romanesco
su gel di mirtilli rossi e Jus al maialino € 30,00

Rindsfilet vom Black Angus mit gegrilltem grünem Spargel,
Spinat und Karotten Püree
Filetto di Black Angus con asparagi verdi alla griglia,
spinaci e purè di carote € 36,00

Pochierte Seezunge in Weißwein Safran Schaum
auf Tomaten Risotto
Sogliola in schiuma di zafferano e vino bianco
su risotto al pomodoro € 38,00

Dolci

Kakao Röllchen gefüllt mit Minzschaum
und Roter Apfel Gel
Involitini di cacao ripieni di schiuma alla menta
e gel alla mela rossa € 11,00

Warmes Schokolade Törtchen mit Rum Karamell Eis
Tortino al cioccolato caldo con gelato al rum e caramello € 13,00

Yoghurt Halbgefrorenes mit weißer Schokolade
und schwarzem Johannisbeer
Semifreddo allo yoghurt con cioccolato bianco
e mirtilli neri € 12,00

Limetten Cheesecake auf Orangen Spiegel
Cheesecake al lime su specchio d'arance € 12,00