

## **-HerbstMenü's-**

**- 4 GÄNGE € 38,90 -**

### **-ANTIPASTI-**

**SINFONIA AUS:** Lachs, Tonno Rosso & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato |  
Mozzarella Caprese | Gratinierte Bouillabaisse

### **-TRIS DI PASTA-**

Dreierlei Pasta mit delikaten Sauce

### **-SECONDI DI PESCE & CARNE-**

**SIMMENTALER: PICCATO CON CANTARELLI**  
" KALBSSCHNITZEL "

in Parmesankruste auf sautierte Pfifferlinge  
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

**-ODER-**

**WILDFANG: DIALOGARE & PROFUMO DI MARE**  
"FISCH & SCHLANTIERE VARIATION"

auf gewürzete-Tomatenspiegel  
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

### **-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:**

Creme Bruleè | Tiramisu | Pannacotta | Fagole & Marscarpone | Cassata |  
Mousse au Chocolat | Tartufo oder Zabaione

**- 3 GÄNGE € 36,90 -**

### **-ANTIPASTI-**

**SINFONIA AUS:** Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato |  
Kalbsfilet-Medaillons in Balsamico Sauce | Gratinierte Bouillabaisse

**MILCHKÄLBS: "FEGATO ALLA VENEZIANA"**

Leber mit Zwiebel, Butter & Salbai Weißweinsauce  
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

**-ODER-**

**HAVEL: LUCCIOLO IN CROSTA DI PARMIGIANO**

in Parmesankruste auf sautierte Pfifferlinge  
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

### **-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:**

Creme Bruleè | Tiramisu | Pannacotta | Fragole & Mascarpone | Cassata |  
Mousse au Chocolat | Tartufo oder Zabaione

#### **WEINEMPFEHLUNG | WEIß**

**2016 er Pecorino Bianco**  
FARNESE | ABRUZZI - CHIETI

Trocken und mit feinen Säurestruktur  
ist er im Geschmack sehr harmonisch  
und angenehm zu trinken.

Cuvèe aus Trebbiano & Pecorino Bianco

¼ € 8,90 ½ € 16,90 ¾ € 24,90

#### **WEINEPFELUNG | ROT**

**2015 er Lantieri-Curtefranca Rosso**  
FRANCIACORTA | LOMBARDIA

Die rubinrote Farbe, leichte Kirscharomen  
und der warme samtige Geschmack.

Cuvèe aus Cabernet Sauvignon & Franc,  
Merlot und Nebbiolo

¼ € 8,90 ½ € 16,90 ¾ € 24,90