

„ Das Menü “

Cocktail-Strauchtomaten „Caprese“, Mozzarella,
pflückfrischer Basilikum, weisser Balsamicodressing



Fleischbrühe vom mageren Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle



„Piccata“ von Kalbsmedaillons in würziger Parmesan-Eihülle gebraten an
kremigem Risotto, Sauce von Strauchtomaten, Gemüse

Menü komplett 57,- € / ohne Suppe 52,- €

oder

Gegrilltes tranchiertes Rumpsteak mit Rucola und gehobeltem Parmesan
belegt, cremiger Risotto, Gemüse

Menü komplett 59,- € / ohne Suppe 54,- €

oder

Medaillons vom Lachsforellenfilet mit Croutons und Kapern in schaumiger
Zitronenbutter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 50,- €



„Canederli Trentini“ mit brauner Butter geschmelzt, gebratene
Champignons, gehobelter Parmesan, Gemüse

Menü komplett 48,- € / ohne Suppe 43,- €



Lauwarmer Rhabarberkompott
mit cremigem Pistazieneis

Vorspeisen

Gemischte Salate der Saison

€

8,50

Gratinierte Scheiben von der Ziegenkäserolle, Cranberrys in Ahornsirup
caramelisiert auf Rote Bete, Bukett von Blattsalaten an Walnussdressing

15,-

Cocktail-Strauchtomaten „Caprese“, Mozzarella, pflückfrischer Basilikum,
weisser Contadino bianco-Balsamicodressing

13,-

Suppen

Fleischbrühe vom mageren Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

9,50

Kremsuppe von Strauchtomaten mit pflückfrischem Basilikum

9,50

Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Gegrilltes Hähnchenbrüstchen (Poulet), frische Früchte in exotischer Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	28,-	
„Saltimbocca-Cordon bleu“ vom Schweinerücken gefüllt mit Rohschinken, würzigem Bergkäse und pflückfrischem Salbei, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	28,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in schaumiger Butter gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,-	30,50
„Piccata“ von Kalbsmedaillons in würziger Parmesan-Eihülle gebraten an cremigem Risotto, Sauce von Strauchtomaten, Gemüse	34,-	32,50
Rücken vom Salzgraslamm, sautierte Cocktail-Strauchtomaten, Champignons, Artischocken und Oliven, mediterrane Lammssauce, cremiger Risotto	36,-	34,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce	3,-	

Rumpsteak vom getreidegefütterten südamerikanischen Premium-Freilandrind

„Tagliata di manzo con rucola e parmigiano“ Gegrilltes tranchiertes Rumpsteak mit Rucola und gehobeltem Parmesan belegt, cremiger Risotto, Gemüse	36,-	
--	------	--

Aus Fluss und Meer

Medaillons vom Lachsforellenfilet mit Croutons und Kapern in schaumiger Zitronenbutter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse	32,-	30,50
Gebratene Filets vom „St. Petersfisch“ (Saint Pierre) auf Belugalinsen, Gemüse und Kartoffeln	33,-	31,50

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separates Gericht anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,50 €

Vegetarische Gerichte

€

Frische Früchte in exotischer Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis	18,-
Maximilianos „Canederli Trentini“ (Trentiner Käse-Semmelknödel) mit brauner Butter geschmelzt, gebratene Champignons, gehobelter Parmesan, Gemüse	25,-
Sautierte Cocktail-Strauchtomaten, Champignons, Artischocken und Oliven mit Rucola und gehobeltem Parmesan an cremigem Risotto, Sauce von Strauchtomaten	25,-

Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillecrème, Früchte und Beeren	8,50
Lauwarmer Rhabarberkompott mit cremigem Pistazieneis	11,-
Pochiertes „Karamelköpfe“, Sahnehaube, Früchte und Beeren	8,50
Mangosorbet im Kelch aufgegossen mit Hügeler Winzersekt Nobling brut	11,-
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren	11,50
Parfait von Süsskirschen auf Waldmeister-Bourbonvanillesauce, ofenwarmes gefülltes Schokoladenküchle, Früchte und Beeren	12,50

Der „heisse Kaffeetip“

Caffè „Affogato“ - der italienische Trendkaffee Kremiges Bourbonvanilleeis mit doppeltem Espresso übergossen (Wird lauwarm serviert und genossen)	6,80
---	------

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern