Antipasto

**Fischsalat im Glas mit Tomatenbruschetta**

Insalata di pesce nel bicchiere con bruschetta al pomodoro

**Frischkäse, Grill und Focaccia**

Formaggio fresco, verdure grigliate e focaccia

**Gebratener Schweinbauch, weißes Tomatenmousse**

**und Kräuterbrioche**

Pancetta di maiale, mousse di pomodoro bianco

e brioche alle erbe

**Geräuchterte Gänsebrust mit marinierten Champignons**

Petto d’oca affumicato con champignons marinati

**Geräucherter Schweineschopf mit Parmesanraspel, Trockentomaten und Kräuterbrioche**

Coppa di maiale affumicato con raspe di parmigiano, pomodori secchi e brioche alle erbe

**Gorgonzolamousse mit Walnussbrot**

**und weißen Trauben**

Mousse al gorgonzola

con pane alle noci e uva bianca

**Gorgonzolamousse, Rindsgeräuchtes, Walnussbrot**

Mousse di gorgonzola, manzo affumicato, pane alle noci

**Grillgemüse mit gebackener Frischkäsepraline**

Verdure grigliate con tartufini di formaggio fresco

**Grillgemüse mit griechischem Fetakäse**

Verdure grigliate con formaggio feta

**Grillgemüse, Raukepesto, Fetakäse**

Verdure grigliate, pesto di rucola, Feta

**Griechischer Schafskäse auf mediterranem Gemüse**

Formaggio di pecora alla greca

su verdura mediterranea

**Hausmarinierter Lachs auf Fenchel-Orangensalat**

Salmone marinato in casa

su insalatina di finocchio e arance

**Italienische Soppressa mit Knoblauchbrot**

Soppressa con bruschetta all’aglio

**Krevettencocktail**

Cocktail di gamberetti

**Lachsmousse, Fenchelsalat und Kräuter-Brioche**

Mousse di salmone, insalata di finochio e brioche all’erbe

**Meeresfrüchtesalat im Glas**

Insalata di mare in bicchiere

**Oma Zilli’s Gemüsesuppe**

Zuppa di verdure della nonna Zilli

**Rindsgeräuchertes mit Rauke, Parmesanraspel und Schwarzbrotwürfel**

Manzo affumicato con rucola, con raspe di parmigiano e crostini di pane nero

**Rittner Jausenbrettl**

**(Südtiroler Speck, Heukäse, hausgemachtes Roggenbrot)**

Piatto freddo tirolese

# (Formaggio di fieno, pane di segale fatto in casa e speck

**Roastbeef mit Remouladensauce**

Roastbeef con salsa remoulade

**Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce**

Roastbeef arrostito rosa con salsa remoulade

**Thunfisch-Tramezzini**

Tramezzini al tonno

**Variation von kleinen Antipasti im Glas**

Variazione di antipasti nel bicchiere

**Weißes Tomaten-Mousse und in Sesam gebratenen Lachs mit Kräuterbrioche**

Mousse al pomodoro bianco con salmone al sesamo

e brioche all’erbe

**Weißes Tomaten-Mousse und Lachstartar mit Kräuterbrioche**

Mousse di pomodoro bianco e

tartare di salmone con brioche all’erbe

**Ziegenfrischkäse, Apfel, Sellerie**

Formaggio fresco di capra, mela, sedano

**Zweierlei vom heimischen Rind**

Duetto di manzo

Warme Vorspeise

**Artischockentörtchen mit Kartoffelschaum**

**und Petersiliensauce**

Tortino di carciofi con salsa di patate e salsa verde

**Auberginentörtchen auf Gemüseragout**

Tortino di melanzane su ragù di verdure

**Auberginentörtchen sizilianischer Art**

**auf Tomatenbutter**

Melanzane alla siciliana su burro ai pomodori

**Bavette mit Kirschtomaten und Basilikumpesto**

Bavette con pomodorini e pesto al basilico

**Brennnesselschaumsuppe mit Schwarzbrotwürfel**

Crema di ortiche con crostini di pane nero

**Brokkolischaumsüpchen mit Mandelklößchen**

Crema di broccoli con mandorle

**Brokkolischaumsuppe mit Speck**

Crema di broccoli con speck

**Brockolischaumsuppe mit Wahlnüsse und Südtiroler Speck**

Crema di broccoli con noci e speck altoatesino

**Buchweizen-Tagliatelle mit Schertem**

**und Schnittlauchbutter**

Tagliatelle di grano saraceno con manzo affumicato

e burro all’erba cipollina

**Carbonara-Teigtaschen mit Speckschaum**

Ravioli alla carbonara con salsa di speck

**Consommé mit Juliengemüse**

**mit pochiertem Wachtelei**

Consommé con verdure alla julienne ed uova di quaglia in camicia

**Consommé mit Grießnocken**

Consommé con gnocchetti di semolino

**Consommé mit Speckknödel**

Consommé con canederli di speck

**Crêpes mit feiner Spinatfüllung auf Tomatenbutter**

Crêpes ripiene di spinaci su burro di pomodoro

**Dinkelteigtaschen gefüllt mit Frischkäse,**

**Apfel und Südtiroler Speck**

Ravioli di farro ripieni di formaggio fresco,

mele e speck altoatesino

**Dinkel-Roggenteigtaschen mit feiner Spinatfüllung an Schnittlauchbutter**

Ravioli di segale ripieni di spinaci,

con burro all’erba cipollina

**Dinkelteigtaschen gefüllt mit Frischkäse,**

**Apfel und Südtiroler Speck**

Ravioli di farro ripieni di formaggio fresco,

mele e speck altoatesino

**Eierbandnudeln mit frischen Tomaten,**

**Mozzarella und Basilikum**

Tagliolini con pomodori freschi,

mozzarella e basilico

**Erbsenschaumsuppe mit Brotcroutons**

**und Speckstreifen**

Crema di piselli

con crostini di pane e striscie di speck

**Garganelli mit Kalbsragout und frischen Pfifferlingen**

Garganelli con ragù di vitello e finferli freschi

**Garganelli mit Salsicciaragout**

Garganelli con ragù di salsiccia

**Garganelli mit Wildragout und Waldpilzen**

Garganelli con ragù di selvaggina e funghi di bosco

**Gebratene Garnelen mit mediterranem Gemüse und Tomino Käse vom Grill**

Gamberetti fritti con verdure mediterranee

e tomino alla griglia

**Gebratene Kartoffelnocken mit buntem Gemüse**

**und Südtiroler Speck**

Gnocchetti arrostiti con verdure e speck altoatesino

Gnocchi di patate arrostiti con verdure e speck

**Gebratene Schupfnudeln mit buntem Gemüse und Büffelmozzarella**

“Schupfnudeln” gnocchi arrostiti con verdure

e mozzarella di bufala

**Gebratene Schupfnudeln mit buntem Gemüse, getrockneten Tomaten und Schafskäse**

“Schupfnudeln” Gnocchi arrostiti con verdure,

pomodori secchi e formaggio di pecora

**Gemüse im Blätterteig auf Cremespinat**

Pasta sfoglia ripieni di verdure su spinaci

**Gemüsetörtchen auf Cremespinat**

Tortino di verdure su spinaci

**Gratinierte Weizencrêpes**

**mit Gemüse-Fetakäsefüllung auf Tomatenbutter**

Crêpes di farro gratinate e ripiene di verdure

e formaggio di capra, su burro ai pomodori

**Gratinierte Weizencrêpes mit feiner Spinatfüllung**

**auf Tomatensauce**

Crêpes di farro gratinate e ripiene di spinaci

e salsa di pomodoro

**Griechischer Fetakäse mit Provenzalischem Gemüse**

Formaggio feta con verdura alla [provenzale](https://de.pons.com/%C3%BCbersetzung/franz%C3%B6sisch-deutsch/proven%C3%A7ale)

**Grüne Tortellini mit feiner Fleischfüllung in Salbeisauce und Trüffelrahm**

Tortellini verdi ripieni di carne

con salsa alla salvia e crema di tartufo

**Grüne Tortellini gefüllt mit Frischkäse, Apfel und Kalbsfleisch in Salbeisauce**

Tortellini verdi ripieni di mela, formaggio fresco e vitello con salsa alla salvia

**Hausgemachte Carbonarateigtaschen mit Speckschaum**

Ravioli alla carbonara con schiuma di guanciale

**Hausgemachte Maccheroni mit Kalbsragout**

Maccheroni fatti in casa con ragù di vitello

**Hausgemachte Maccheroni mit Salsicciaragout**

Maccheroni fatti in casa con ragù di salsiccia

**Hausgemachte Teigtaschen mit feiner Fleischfüllung**

**und Schmelzkäse in Salbeisauce**

Ravioli fatti in casa ripieni di carne

e formaggio con salsa alla salvia

**Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Frischkäse, Sellerieknolle und Rohschinken San Daniele**

Tortellini fatti in casa ripieni di formaggio fresco,

sedano rapa e prosciutto di San Daniele

**Kaltes Tomatenschaumsüppchen**

**mit Mozzerellaspießchen**

Zuppa fredda di pomodoro con spiedino di mozzarella

**Kaltes Tomatenschaumsüppchen mit Pestoöl**

Zuppa fredda di pomodoro con olio di pesto

**Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Blätterteigstange**

Crema di carote e zenzero

con bastoncino di pasta sfoglia

**Karottenschaumsuppe mit Leinsamen**

Crema di carote con semi di lino

**Kartoffelschaumsuppe mit gebratenen Steinpilzen**

Crema di patate con porcini trifolati

**Kartoffelschaumsuppe mit sautierten Steinpilzen**

Crema di patate con sautè di funghi

**Kartoffelschaumsuppe**

**mit Speckstreifen und Pfifferlingen**

Crema di patate con striscie di speck e finferli

**Käseknödel auf Blattspinat**

**mit Parmesan und Sprudelbutter**

Canederli di formaggi su spinaci

con parmigiano e burro

**Käse- und Spinatnocken**

**mit Parmesan und Sprudelbutter**

Canederli di formaggio e spinaci

con parmiggiano e burro fuso

**Käsenocken auf Blattspinat,**

**mit Parmesan und Sprudelbutter**

Gnocchi all’formaggio con spinaci, parmigiano e burro

**Käse- und Spinatnocken**

**mit Parmesan und Sprudelbutter**

Canederli di formaggio e spinaci

con parmiggiano e burro fuso

**Kokos-Curry-Schaumsuppe mit Krevetten**

Crema al cocco e curry con gamberetti

**Kokos-Curry-Schaumsuppe mit gebratener Garnele**

Crema di cocco e curry con gamberetti arrostiti

**Kräuterschaumsuppe mit Crème Fraîche**

Crema alle erbette con creme fraîche

**Kresseschaumsuppe mit Schwarzbrotwürfel**

Crema di crescione con crostini di pane nero

**Kürbisschaumsuppe mit Blätterteigstange**

Crema di zucca con sfogliatine

**Kürbisschaumsuppe mit Ingwer und Leinsamen**

Crema di zucca con zenzero e semi di lino

**Laugen-Käse-Knödel auf Blattspinat**

**mit Parmesan und Sprudelbutter**

Canederli di formaggio e „Laugen“

con parmiggiano e burro fuso

**Linsen-Cappuccino**

‘’Cappuccino’’ di lenticchie

**Mais-Sherry-Schaumsuppe**

**mit Rohschinken-tramezzino**

Crema di mais con sherry e

tramezzino con prosciutto crudo

**Mit Gemüseragout gefüllte Auberginenröllchen**

**auf Tomatenbutter**

Involtini di melanzane ripieni di ragú di verdure

su burro di pomodoro

**Mit geschmorter Rinderbrust gefüllte Dinkelteigtaschen**

**in Schnittlauchbutter**

Ravioli di farro ripieni con petto di manzo brasato

e burro all’erba cipollina

**Mit Waldpilzen gefüllte Teigtaschen mit Trüffelschaum**

Ravioli ripieni di funghi di bosco con schiuma al tartufo

**Mit Zucchini und Scamorza gefüllte Weizencrêpes**

**auf Cremespinat**

Crêpes ripiene di zucchini e scamorza sul spinaci

**Olivengnocchetti mit buntem Gemüse und Krevetten**

Gnocchetti di olive con verdure e gamberetti

**Polentaschaumsuppe mit Gorgonzolanocke**

Crema di farina di polenta

con gnocchi al gorgonzola

**Parmesanschaumsuppe mit Mozzerellaspießchen**

Crema al Parmigiano con spiedino di mozzarella

**Risotto mit frischen Pfifferlingen**

Risotto con finferli freschi

**Risotto mit Zigori und gebratenem Lachs**

Risotto con dente di leone e salmone arrostito

**Römische Grießnocken mit Ofentomaten**

Gnocchi di semolino alla romana

con pomodori al forno

**Rote Bete Knödel mit Gorganzolasauce**

Canederli di barbabietole con salsa a gorgonzola

**Rote Bete Knödel auf Gorgonzola-Espuma**

Canederli di barbabietole

con spuma di gorgonzola

**Rote Bete Teigtaschen mit Frischkäse-Gemüsefüllung**

Ravioli di barbabietole

ripieni di formaggio fresco e verdure

**Rote Bete Teigtaschen mit Frischkäse-Spinatfüllung**

**in Schnittlauchbutter**

Ravioli di barbabietole ripieni di formaggio fresco e spinaci

con burro all’erba cipollina

**Rotes Paprikaschaumsüppchen mit Lachsstreifen**

Crema di peperoni rossi con striscie di salmone

**Safran-Fenchel-Schaumsuppe mit Krevetten**

Crema di finocchio e zafferano con gamberetti

**Schaumsuppe vom Kürbiskernöl mit Crème fraîche**

Crema all’olio di semi di zucca con crème fraîche

**Schaumsuppe vom Rittner Weißburgunder**

Zuppa al Pinot bianco “Rittnerwein”

**Schaumsuppe von der Sellerieknolle mit Speckstreifen**

Crema di sedano rapa con striscie di speck

**Schaumsuppe von der Sellerieknolle mit gebackenen Kartoffelblättchen**

**Schaumsuppe von der roten Bete mit Schwarzbrotwürfel**

Crema di barbabietole con crostini di pane nero

**Schlutzkrapfen mit feiner Spinatfüllung,**

**Parmesan und Schnittlauchbutter**

„Schlutzkrapfen“ ripieni di spinaci

con parmigiano e burro all’erba cipollina

**Schlutzkrapfen mit feiner Spinatfüllung,**

**Parmesan und Sprudelbutter**

“Schlutzkrapfen” ripieni di spinaci

con parmigiano e burro

**Schüttelbrotnudeln mit Rindsgeräuchertem,**

**Lauch und Schnittlauchbutter**

Pasta di pane segale con manzo affumicato,

porro e burro all’erba cipollina

**Sizilianische Auberginentörtchen auf Tomatenbutter**

Melanzane alla siciliana su burro di pomodoro

**Spaghetti Carbonara**

Spaghetti alla Carbonara

**Spinatroulade auf Tomatensauce**

Rotolo di spinaci su salsa di pomodoro

**Schwarze-Kohle-Tagliatelle**

**mit Zucchinis, Lauch und Tintenfisch**

Tagliatelle al carbone vegetale

con zucchini, porro e seppie

**Schwarze Teigtaschen mit feiner Fischfüllung**

**in Safransauce**

Ravioli neri ripieni di pesce

con salsa allo zafferano

**Steinpilztörtchen auf Kartoffelschaum**

**und Trüffelrahm**

Tortino di porcini con salsa di patate

e panna al tartufo

**Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen**

Tagliatelle fatte in casa con finferli freschi

**Tagliatelle mit frischen Tomaten,**

**Mozzarella und Basilikum**

Tagliatelle con pomodori freschi,

mozzarella e basilico

**Tagliolini mit Beinschinken, Champignons und Rahmsauce**

Tagliolini con prosciutto, champignon e salsa alla panna

**Tagliolini mit Champignons, Artischocken**

**und Rohschinken San Daniele**

Tagliolini con funghi, carciofi e prosciutto di San Daniele

**Tagliolini mit frischen Tomaten,**

**Rauke und Scamorza**

Tagliolini con pomodori freschi,

rucola e scamorza

**Tagliolini mit Lauch, Kirschtomaten und Tintenfisch**

Tagliolini con porri, pomodorini e seppiette

**Tagliolini mit Lauch und Garnele auf Safransauce**

Tagliolini con porri, gamberi e salsa alla zafferano

**Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse und**

**Rohschinken San Daniele in Balsamico-Butter**

Ravioli ripieni di formaggio fresco

e prosciutto di San Daniele con burro al balsamico

**Teigtaschen vom schwarzen Emmer gefüllt**

**mit suppsfleisch und Rittner Apfel**

Ravioli di farro dicocco nero

ripieni di vitello e mela del Renon

**Terlaner Spargel im Blätterteig auf Cremspinat**

Asparagi di Terlano in sfoglia su spinaci

**Tomatenschaumsuppe mit Brotcroutons**

**und Pestoöl**

Crema di pomodoro con crostini di pane

e olio al pesto

**Zitrusrisotto mit Trockentomaten und gebratener Garnale**

Risotto agli agrumi con pomodori secchi

e gamberi grigliati

**Zucchini-Curry-Schaumsuppe mit gebratener Garnele**

**Zucchinischaumsüppchen mit Speckstreifen**

Crema di zucchine con striscie di speck

**Zucchinitörtchen auf Cremespinat**

Tortino di zucchine su spinaci

**Zweierlei Tagliolini mit Beinschinken,**

**Champignons und Schnittlauchrahm**

Bis di tagliolini con prosciutto, champignons

e salsa all’erba cipollina

**Zweifarbige Tagliolini mit Beinschinken,**

**Champignons und Schnittlauchrahm**

Tagliolini bicolori con prosciutto,

funghi e salsa all’erba cipollina

**Zweifarbige Tagliolini mit Zucchini**

**und hausmariniertem Lachs**

Tagliolini bicolori con zucchine

e salmone marinato in casa

**Zweifarbige Tagliolini mit Lauch,**

**hausgemariniertem Lachs und rotem Pfeffer**

Tagliolini bicolori con porro,

salmone marinato in casa e pepe rosso

Hauptspeise

‚‚**Bauernbratl‘‘ vom einheimischen Lamm**

‘‘Bauernbratl’’  
 Arrosto contadino d’agnello nostrano

**Filet von der Goldbrasse mit ligurischen Oliven**

**auf Safran-Fenchel und Petersilienkartoffeln**

Filetto d’orata con olive ligure sul finocchio allo zafferano e patate al prezzemolo

**Filet von der Goldbrasse mit mediterranem Gemüse in der Folie gegart und Safrankartoffeln**

Filetto d’orata al cartoccio con verdure mediterranee e patate allo zafferano

**Filet vom Flussbarsch mit Zitronen-Mango Haube**

**auf Blattspinat mit Rosmarin Kartoffeln**

Filetto di pesce persico con mango e limone

su spinaci e patate al rosmarino

**Filet vom Seebarsch in Kürbiskernkruste**

**auf mediterranem Kartoffelsalat**

Filetto di branzino in crosta di semi di zucca

con insalata di patate mediterranea

**Filet vom Wolfsbarsch auf Artischockenbeet,**

**dazu Kümmelkartoffeln und Ofentomaten**

Filetto di branzino su letto di carciofi,

con patate al cumino e pomodori al forno

**Filet vom Wolfsbarsch im Kräuterbackteig auf mediterranem Kartoffelsalat**

Filetto di branzino nella pasta sfoglia

con insalata di patate mediterranea

**Filet vom Wolfsbarsch nach „venezianischer Art“**

**mit Reis Pilaw und gedünsteten Karotten**

Filetto di branzino alla veneziana

con riso pilaf e carote stufate

**Fritto misto vom Gartengemüse mit Dillsauce**

Fritto misto di verdure dell’orto

con salsa all’aneto

**Gebratene Kalbsschulter an Natursauce mit Bauernkartoffeln und zweierlei Karotten**

Spalla di vitello arrosto con patate alla contadina e carote

**Gebratenes Lachsfilet mit Curryschaum,**

**dazu mediterranes Gemüse und Salzkartoffeln**

Filetto di salmone arrosto con crema di curry,

verdure mediterranee e patate lesse

**Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Artischockenbeet, Ofentomaten und Rosmarinkartoffeln**

Filetto di maiale in mantello di pane nero,

patate duchessa e fagioli allo speck

**Gekochter Rindstafelspitz mit Petersiliensauce,**

**dazu Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln**

Bollito di manzo con salsa verde,

verdure di radici e patate bouillon

**Gemischte Edelfische im Curryrahm mit Basmatireis**

Fritto misto di pesce in salsa al curry con riso basmati

**Gemischter Fisch vom Grill mit Safransauce,**

**dazu Basmatireis und Peperonigemüse**

Pesce misto grigliato con salsa allo zafferano,

riso basmati e peperonata

**Gemüsegröstel mit Gartenkräutern**

**in der Parmesanhippe**

Rosticciata di verdure con erbe dell’orto

in nido croccante di parmigiano

**Gemüsegröstl mit Trockentomaten**

**und Gartenkräutern**

Rosticciata di verdure

con pomodori secchi ed erbe fresche dal giardino

**Gemüsetörtchen auf Gorgonzolasauce**

Tortino di verdure su salsa di gorgonzola

**Gemüse-Spätzle-Pfanne**

Padella di verdure e „Spätzle”

**Gemüsestroganoff mit Trockentomaten**

**und ligurischen Oliven in der Parmesanhippe**

Stroganoff vegetariano con pomodori secchi

e olive ligure in cestino croccante di parmigiano

**Geschmorte Kalbswange mit Kräuterkruste, Kartoffelstrudel und Blumenkohl im Butter**

Guancia di vitello brasata con crosta alle erbe,

strudel di patate e cavolfiori al burro

**Geschmorte Schweinbacke mit Kräuterkruste**

**auf Selleriepüree und Saisonsgemüse**

Guancia di maiale brasata in crosta alle erbe

su purè di sedani e verdure di stagione

**Grillgemüse mit Gartenkräutern und Tominokäse**

Verdure grigliate con erbe dell’orto e Tomino

**Gulasch vom einheimischen Rind mit Wurzelgemüse**

**und Serviettenknödel**

Gulasch di manzo nostrano con verdure

e canederli nel tovagliolo

**Gulasch vom Rittner Rind**

**mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel**

Spezzatino di manzo nostrano

con verdure di radici e canederlo in tovagliolo

**Hühnerbrust in Sesamkruste mit Rosmarinsauce,**

**Gratin Kartoffeln und gedünsteten Zucchinis**

Filetto di pollo in crosta di sesamo con salsa al rosmarino, patate gratinate e zucchine stufate

**Kalbsstelze Mailänder Art**

**auf Safranrisotto und Brokkoliröschen**

Ossobuco alla milanese

con risotto allo zafferano e broccoli

**In Kräutern gebratener Seeteufel**

**auf Karotten-Ingwerpüree und Sojabohnen**

Coda di rospo alle erbe

su purè di carote e zenzero con seme di soja

**In Kräutern gebratenes Lammnüsschen**

**mit Kartoffel-Zwiebeltörtchen und Brokkoliröschen**

Noce d’agnello arrostito rosa nelle erbe

con quiche di patate e cipolle e broccoli

**In Sesam gebratenes Thunfischsteak auf gebratenen Zucchinis und Kartoffelspalten**

Steak di tonno arrostito in sesamo

su zucchine e patate

**Im Spinatmantel pochiertes Lachsfilet auf gedünsteten Zucchinis und Butterkartoffeln**

Filetto di salmone in mantello di spinaci su zucchini stufati e patate al burro

**Im Spinatmantel pochiertes Lachsfilet mit Limettenschaum, dazu Safranfenchel und Petersilienkartoffeln**

Filetto di salmone al vapore in mantello di spinaci su schiuma di lime, finocchio allo zafferano e patate al prezzemolo

**Im Spinatmantel pochiertes Lachsfilet mit Limettenschaum auf Wok Gemüse und Kümmelkartoffeln**

Filetto di salmone in mantello di spinaci con salsa al lime, verdure al wok e patate al cumino

**Kalb auf der Weide**

Vitello al pascolo

**Käsepressknödel auf lauwarmen Krautsalat**

Canederli di formaggio su insalata di crauti tiepida

**Kross gebratenes Zanderfilet vom Grill**

**auf Rosmarinrisotto und gefüllter Tomate**

Filetto di lucioperca alla griglia su risotto al rosmarino

e pomodoro farcito

**Kross gebratenes Zanderfilet vom Grill**

**auf Fichtensprossen-Olivenrisotto und gefüllter Tomaten**

Filetto di lucioperca alla griglia con pomodori ripieni

e risotto alle gemme di abete e olive

**Lachs in Mandelkruste auf mediterranem Gemüse**

**und Parmentierkartoffeln**

Filetto di salmone in crosta di mandorle

con verdure mediterranee e patate alla parmentier

**Lachsforellenfilet vom Grill auf Juliennegemüse**

**und Parmentier-Kartoffeln**

Filetto di trota salmonata grigliato

con julienne di verdure e patate parmentier

**Mit Heukäse überbackene Zucchinifrikadellen**

**auf Tomatenbutter**

Polpette di zucchine gratinate su burro ai pomodoro

**Offenes Lasagneblatt mit Zucchinis,**

**Lachs und Safranschaum**

Lasagna aperta con salmone, zucchini

e salsa di zafferano

**Ossobuco nach Mailänder Art**

**auf Safranrisotto und Butterbohnen**

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano

e fagiolini al burro

**Pikante Thainudeln mit buntem Gemüse**

Pasta Thai piccante con verdure

**Pochiertes Ei auf Blattspinat**

**mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise**

Uova su spinaci con sauce hollandaise

e patate lesse

**Pochiertes Lachsforellenfilet mit Limettenschaum,**

**dazu Juliennegemüse und Petersilienkartoffeln**

Filetto di trota salmonata con schiuma di lime,

julienne di verdure e patate al prezzemolo

**Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeersauce Apfelblaukraut und Prinzesskartoffeln**

Petto d’anatra arrostito rosa con salsa ai mirtilli rossi, crauti rossi con mele e patate duchessa

**Rosa gebratenes Entrecôte mit Portweinsauce,**

**dazu Peperonigemüse und Gratinkartoffeln**

Entrecôte con salsa al porto,

peperonata e gratin di patate

**Rosa gebratenes Flanksteak mit Portweinsauce,**

**auf Selleriepüree und Speckbohnenbündel**

Bistecca di fianco arrosto rosa con salsa al vino porto,

purè di sedano e fagioli allo speck

**Rosa gebratene Kalbshüfte auf Kartoffel-Thymianmousseline und Blumenkohl**

Scamone di vitello arrostito

su mousseline di patate e timo con cavolfiore

**Rosa gebratene Kalbslende mit Portweinsauce,**

**dazu Peperonigemüse und Folienkartoffeln**

Lombata di vitello con salsa al vino porto,

peperonata e patate al cartoccio

**Rosa gebratenes Lammnüsschen**

**mit Kartoffel-Zwiebeltörtchen und Speckbohnenbündel**

Noce d’agnello con tortino di patate e cipolle

e fagioli allo speck

**Rosa gebratenes Roastbeef auf Selleriepüree und Gartengemüse**

Roast-beef con purè di sedano e verdure dell’orto

**Schnittlauchschmarren mit Ofentomaten**

“Schmarren” all’erba cipollina

**Schweinefilet im Schwarzbrotmantel,**

**dazu Prinzesskartoffeln und Speckbohnenbündel**

Filetto di maiale in mantello di pane nero,

patate duchessa e fagioli allo speck

**Schweinefilet im Vollkornschrot**

**auf Kartoffel-Thymianmousseline und Karottengemüse**

Filetto di maiale in mantello di pane integrale,

su mousseline di patate e timo con carote

**Schweinefilet im Vollkornschrot auf Senfsauce,**

**dazu Kartoffelmedaillons und Brokkoliröschen**

Filetto di maiale in mantello di pane integrale su salsa di senape con medaglioni di patate e broccoli

**Sous vide gegarter Kalbstafelspitz**

**auf Kartoffelpüree und gedünsteten-m Gemüse**

Punto di rosa di vitello cotta sous vide

su purè di patate e verdure stufate

**Spinatauflauf mit Gorgonzola**

Sformato di spinaci con gorgonzola

**Stroganoff vom heimischen Rind mit Basmatireis**

Manzo nostrano alla Stroganoff con riso basmati

**Terlaner Spargel mit Parmesan und Schnittlauchbutter, dazu Salzkartoffeln**

Asparagi di Terlano con parmigiano,

burro all’erba cipollina e patate lesse

**Vegetarische Frühlingsrolle mit pikanter Sauce**

Involtini primavera con salsa piccante

**Wildreissavarin mit Waldpilzen**

Savarin di riso selvatico con funghi di bosco

**Zucchinitörtchen auf Tomatenbutter**

Tortino di zucchine su burro al pomodoro

**Zwiebelrostbraten mit Kartoffel-Thymianmousseline**

**und Saisonsgemüse**

Cipollata di manzo con mousseline di patate e timo

e verdure di stagione

Dessert

**After Eight-Halbgefrorenes mit Profiterol Suchard**  
Semifreddo all’ after eight e profiterole suchard

**Marillenknödel und hausgemachtes**

**Aprikosen-Apfeleis**

Canederli di albicocche

con gelato di albicocche e mele fatto in casa

**Ananas, Kokos, Mango**  
Ananas, cocco, mango

**Bananenmoussetörtchen**Tortino di mousse alla banana

**Bananenmoussetörtchen auf Nougatcreme**

Tortino di mousse di banana su crema di nougat

**Butterkeks-Halbgefrorenes**

**auf Schokoladencreme und Orangenbiskuit**

Semifreddo ai biscotti al burro su crema al cioccolato

e biscuit all’arancia

**Buttermilchcreme auf Variation von Sommerfrüchten**  
Crema di latticello con frutta estiva

**Crème-brûlée von Limettenblättern und Zitronenroulade**  
Crème brûlée alle foglie di lime e rotolo al limone

**Erdbeer-Tiramisu**

Tiramisù alle fragole

**Espressomousse mit Nussbiskuit**  
Mousse al caffè con biscuit alle nocciole

**Espressomousse mit Schwarzwälder-Kirsch-Roulade**

Mousse al caffè e rotolo foresta nera

**Fichtenhonig-Halbgefrorenes und Zimttörtchen   
mit Mascarponesauce**  
Semifreddo al miele di abete rossa e  
 tortino alla cannella con salsa di mascarpone

**Flüssiges Schokotörtchen mit hausgemachtem Eis von der Tonkabohne**

Tortino di cioccolato

con gelato alla fava Tonka fatto in casa

**Flüssiges Schokoladentörtchen**

**und geeiste Lasagnette von Mascarpone und Marzipan**

Tortino di cioccolato

con lasagnetta ghiacciata di mascarpone e marzapane

**Französische Schokotarte und Passionsfrucht-Mousse**

Torta di cioccolato alla francese

e mousse al frutto della passione

**Geeiste Mascarpone-Marzipan Lasagnette**

Lasagnetta gelata di mascarpone e marzapane

**Gewürztraminercreme mit Salat von Sommerfrüchten** Crema al ‘’Gewürztraminer’’  
 con insalata di frutta estiva

**Gletscher Eis**

“Gletscher Eis”

**Haselnuss-Savarin mit hausgemachtem Rotweineis**  
Savarin alle nocciole con gelato al vino rosso fatto in casa

**Hausgemachter Tartufo auf Mascarponesauce**  
Tartufo fatto in casa con salsa di mascarpone

**Holunderblüten-Halbgefrorenes auf Waldfrüchtegelee**  
Parfait ai fiori di sambuco su gelatina di frutti di bosco

**Honigparfait mit Karotten-Nuss-Muffin**

Parfait al miele e Muffin alle carote e noci

**Kastanienmousse auf Kakispiegel**

Mousse alle castagne su salsa di cachi

**Kastanientiramisu**

Tiramisù alle castagne

**Kokos, Ananas, Mango**

Cocco, ananas, mango

**Kürbiskernparfait mit karamellisierten Orangen**  
Parfait ai semi di zucca con arance caramellate

**Löwenzahnhonig-Parfait mit Zimtwaffeln**

Semifreddo al miele di tarassaco con cialde alla cannella

**Marmoriertes Schokoladenmousse**  
Mousse di cioccolato bicolore

**Marmoriertes Schockoladenmousse**

**mit Haselnusstörtchen**

Tortino alle nocciole

con mousse al cioccolato marmorizzato

**Milchschnitte mit hausgemachtem Ananas-Mango-Eis**

Fetta al latte con gelato all’ananas e mango fatto in casa

**Parfait vom Nussnougat mit Walnuss-Soufflé**Semifreddo al torrone con soufflé di noci

**Pfirsich-Melonen-Kaltschale mit Buttermilchcreme**  
Zuppa fredda di melone e pesca con crema di latticello

**Pina Colada Ravioli**

**auf Passionsfrucht-Mango-Spiegel**

Ravioli alla Pina Colada   
su glassa a specchio di maracuja e mango

**Scheiterhaufen im Glas und hausgemachtes Zwetschgeneis**

Soufflé di pane e mele in bicchiere

con gelato alle prugne fatto in casa

**Topfenmousse in Melonen-Pfirsichkaltschale**  
Zuppa fredda di melone e pesca con mousse di ricotta

**Variation von Sommerfrüchten mit Topfenmoussenocke**

Variazione di frutta estiva con gnocchi di ricotta

**Waldfrüchte Tiramisu**Tiramisù ai frutti di bosco

**Yoghurt-Mangoschnitte mit hausgemachtem Waldfrucht-Eis**

Fetta allo yogurt e mango con gelato ai frutti di bosco fatto in casa

**Zitronenparfait mit Knusper-Cannelloni**

Parfait al limone con cannelloni croccanti

**Zitronen Crème-brûlée und Erdbeerroulade**  
Crème brûlée al limone e rotolo alle fragole

**Zweierlei von der Kirsche**

Bis di ciliegie

**Zweierlei von der Aprikose**

Duetto all’albicocca