

Unser regionales Menü

*Suppe von jungen Erbsen mit Minze
und Zitronen gebeiztem Skrei*

*Ravioli mit Malghesino von Angelo Croce
auf Blattspinat*

*Kalbsleber mit Scheinquitten
und zweierlei Karotten*

*Brunelle vom Gamsegghof
mit schwarzen Nüssen in Texturen
und Hagebuttenmark*

oder

*Walnuss-Nudeln
mit glacierten Äpfeln*

*Menü € 65,00
Weinbegleitung € 32,00*

Heute mal ohne Fisch und Fleisch

*Marinierte Zuckerschoten mit Erbsenkresse,
Kornellkirschen und Brunelle vom Gamsegghof*

*Cous Cous mit Harissa,
karamellisiertem Blumenkohl, Nüssen,
Rosinen und Mango*

*Spinatknödel auf Spitzkohl
mit Salbeicracker, Latemar Gigante und Birnen*

Kleine Auswahl edler Käse

oder

*Bananen-Quark-Eiskrem
mit Valrhona-Schokoladensauce
und karamellisierter Banane*

*Menü € 67,00
Weinbegleitung € 32,00*

*5 Gänge Menü mit Käse und Dessert
€ 79,00
Weinbegleitung € 40,00*