



Cold Starters

DIE AUSTER | 4,50 EUR/STK.
Fine de Claires

DIE JAKOBSMUSCHEL | 5,00 EUR/STK.
Gratiniert

DIE "CALVISIUS" SARDELLEN | 15,00 EUR
Kantabrisches Meer . Ciabatta . Salzbutter



DAS PASSEIRER BACHSAIBLING TARTAR | 18,00 EUR
Meerrettich . Spargel



DIE CARNE SALADA | 19,00 EUR
Stracchino . Wildkräuter . Parmesan
Balsamico-Essig 25 Jahre

Warm Starters

DIE KRUSTENTIER BISQUE | 16,00 EUR
Bruschetta . Knoblauch-Tomaten Dip

DIE POLENTA GNOCCHI | 22,00 EUR
Iberico . Grüner Spargel .
Pecorino Sardo

DIE LINGUINE | 22,00 EUR
Garnele . Pistazie . Bottarga

DER "ACQUERELLO" RISOTTO | 21,00 EUR
Erbse-Minze . Feta . Mandel



MARKIEREN SIE UNS AUF IHREN ESSENSHIGHLIGHTS

Main Courses

DAS LACHSFORELLENFILET | 32,00 EUR
Spinat . Kartoffelpraline

SOUS VIDE BIO MAISHÄHNCHEN | 30,00 EUR
Karotte . Trüffelkrokette . Amaranth



VEGETARISCH

DER FRÜHLINGSSPROSSEN SALAT | 16,00 EUR
Burrata . Cashewnuss

DIE VOLLKORNBANDNUDELN | 18,00 EUR
Rucola . Confit-Tomaten . Stracciatella

DIE GRATINIERTEN CRÊPES-RÖLLCHEN | 20,00 EUR
Spinat . Ricotta . Tomate

DER GEMISCHTE SALAT | 9,50 EUR

Desserts

SOMVITA DESSERT | 14,00 EUR

SORBETVARIATION | 12,00 EUR

MILCHSCHNITTE | 12,00 EUR
Schokoladeneis

SCHOKOLADENTÖRTCHEN | 13,00 EUR
Waldfrüchte . Karamell . Sauerrahmeis

SÜDTIROLER KÄSEVARIATION | 15,00 EUR
Chutneys . Walnüsse . Trauben

Specials

UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLEGRILL



RINDSFILET | 42,00 EUR
250 G

DRY AGED ROASTBEEF | 45,00 EUR
300 G

TOMAHAWK - STEAK | 105,00 EUR
1 KG

RIBEYE - STEAK | 95,00 EUR
1 KG

T-BONE - STEAK | 100,00 EUR
1 KG

RINDS - BURGER | 23,00 EUR
[mit gebratenem Speck, Cheddar, Salat, Tomate, BURGERSAUCE]

BEST OF THE BEST

WAGYU-BURGER | 25,00 EUR
[mit gebratenem Speck, Cheddar, Salat, Tomate, BURGERSAUCE]

WAGYU T-BONE-STEAK | 220,00 EUR
1 KG

WAGYU TOMAHAWK-STEAK | 250,00 EUR
1 KG

Mit unseren Spezialitäten servieren wir wahlweise:
Süßkartoffelpommes, Pommes, Wedges, Blattsalat



Degustationsmenü

THUNFISCH SASHIMI

Zucchini . Sesam . Reischip

BÄRLAUCHRISOTTO

Getrocknete Tomate . Gebackene Räucherforelle

GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ

Kartoffel-Bouillongemüse . Salsa verde

ERDBEERE TRIFFT RHABARBER

3-Gänge-Menü 69,00 EUR
mit Weinbegleitung 90,00 EUR

4-Gänge-Menü 79,00 EUR
mit Weinbegleitung 107,00 EUR

auch mit alkoholfreier Weinbegleitung möglich

Das Degustationsmenü kann bis 20:30 Uhr bestellt werden