



PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE PLAT DU JOUR

MEERESFRÜCHTE | AUSTERN | KAISERGRANAT | TIEFSEEGAMBAS BLAUKRABBE

NR. 2

GILLARDEAU

französische Austern

TAGESPREIS

4.2

ZUPPA

KLASSISCH KONSERVATIVE KATHOLISCHE ZUPPA DI POMODORO TOMATENSUPPE 8.5

HOMMAGE AN PAUL BOCUSE HUMMERCREMESUPPE 13.5

ZWIEBELSUPPE TIROLER ART 8.9

FRISCHE RONDINI MIT TRÜFFEL

FRISCHE TRÜFFELN | SAVOIE SAUCE | FLEUR DE THYMIAN | PARMIGIANO REGGIANO 16.5

CARBONARA MIT EI VON EINEM HUHN NAMENS BERTA HAUSGEMACHTE LINGUINI | GUANCIALE | PECORINO ROMANO EIGELB & OHNE SAHNE !!! 14.5

RENES WEITERHIN LIEBLINGSPASTA

FRISCHE PASTA GEFÜLLT MIT BASILIKUM UND KRÄUTERN MIT EINER SOSSE AUS PIEMONT | TOMATE-FRISCHKÄSE SOWIE GORGONZOLA FRISCHE PFEFFER UND NACH WUNSCH AUCH PEPERONCINO. 16.9

ANTIPASTI

- RATATOUILLE SICILIANA 13.5
- SARDELLE FRITTA 13.5
- AFFETATI MISTI 14.5
- FRITTIERTE GAMBERONI 15.9
- VITELLO TONNATO 14.9
- TARTAR VON CHIANINA IGP 17.5
- CARPACCIO DI PULPA 15.9
- CARPACHIO VON ENTE 15.9
- BURRATA IMPERIALE 21.5
- BURRATA NAPOLITANE 14.5
- LA GRANDE BELLEZZA GRAND EDITION 84.9€



ASTA

LINGUINI VONGOLE 2017

FRISCHE LINGUINI MIT VONGOLE VERACI | PEPERONCINO 15.8

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI AI POMODORI CONFIT

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI | TOMATENSOSSE | KRÄUTER | POMODORI CONFIT | PARMIGIANO REGGIANO 13.9



INSALATA

INSALATA ORIENTALE

WILDKRAUTERSALAT | MAROKKANISCHE DUFTORANGEN | PARMEGGIANO | OLIVENÖL | BALSAMICO | BALDORO 9.9

CÔTE D'AZUR

WILDKRAUTERSALAT | DUFTORANGENFILLET | GERÖSTETE MANDELN | PARMIGGIANO REGGIANO | GEGRILLTES LACHSFILET | KRÄUTER | FLEUR DE SEL | BALSAMICO 16.9

INSALATA VEGETARIANA

WILDKRAUTERSALAT | KNACKIGES GEMÜSE | CHERRY TOMATEN | OLIVENÖL | BALSAMICO 15.5

INSALATA SIENNA IGT

FRISCHER SALAT MIT GERÖSTETEM HÄHNCHENFILET ROHKOST SOWIE HONIG-DILL-SENF DRESSING 18.9

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

EDLE MEERESFRÜCHTE | FRISCHE TOMATEN | KNOBLAUCH 18.9

PACCHERI AI GAMBERI E ZUCCHINI

PACCHERI | JUNGE ZUCCHINI | GAMBERI | OLIVENÖL | GRANA PADANO | KRÄUTER 14.9

PENNE BOLOGNESE DEL EMILIA

HAUSGEMACHTE PENNE | TOMATENSOSSE | BOLOGNESE EMILIANA | PARMEGGIANO REGGIANO 14.5

FISCH

FRISCHE DORADE

DORADE | OLIVENÖL | KRÄUTERN | FLEUR DE SEL | WILDKRAUTERSALAT | 28

LOUP DE MER

GANZER SEEBARSCH AUS DEM BACKOFEN MIT GEMÜSE DER SAISON | GERNE AUCH IN GROSSER SALZKRUSTE (AUFPREIS 15€) 100 GR 5.5

THUNFISCH

THUNFISCH AAA+ PISTAZIENKRUSTE | BRETONISCHE BUTTER | YOGHURT - PFEFFER - MUS | 34.5

LACHS LABEL ROUGE SCHOTTISCH

GEGRILLTER LACHS | CARPACCIO VON DUFTORANGEN | FORELLENKAVIAR NANTUA SAUCE | 26.9

NORDSEE WILDSEEZUNGE

FRISCHE SEEZUNGE | PARMABUTTER | THYMIAN | FLEUR DE SEL | WILDKRAUTERSALAT 100 GR 9.9

GRAND CREVETTE

GEGRILLTE RIESENGARNELEN | OLIVENÖL | KRÄUTER | 29

BRETONISCHER ODER MAINE HUMMER

GEGRILLTER HUMMER | KRÄUTER | WEIßWEINSUD TAGESPREIS

FLEISCH

BRESSE-HUHN SUPREME LYONER ART

DAS FEINSTE BRUSTFILET SUPREME AUS FRANKREICH MIT FRISCHEM GEMÜSE AUS DEM BACKOFEN UND KRÄUTERN 22

LAMMKARREE AUS TEXEL

ZARTESTES LAMMKARREE | KARTOFELPÜREE TIROLER ART 34

SALTIMBOCCA

RÖMISCHES MILCHKALBSFILET | KRÄUTER | SALBEI | WEISSWEIN | WILDKRAUTERSALAT 29

NEBRASKA GOLD LABEL FIRST STEAK

GEGRILLTES US PREMIUM BLACK ANGUS STEAK | PARMABUTTER | FRITTIERTE ZWIEBELN | KNOBLAUCH GERÖSTET | AB 300GR. PRO 100 GR. 11.5

SPECKI SPECKI WHERE ARE YOU?

US PREMIUM RINDERFILET | KRÄUTER | PUCCINI SAUSSE | FLORALE BUTTER | AB 200GR. PRO 100 GR. 16.9

GARNITUREN BEILAGEN

SENSATIONELLE POMMES FRITTES 5.5
ROSMARINKARTOFFELN 5.5
LINGUINI AGLIO E OLIO 7.5
SPINAT SAUTÉ 8

DESSERT

CREME BRÛLE

HAUSGEMACHTE CREME MIT MUSCATNUSS 7.5

PANNA COTTA

KUH | SCHAF | ZIEGENMILCH | KONFITÜRE 6

PARFAIT DE SUISSE

MIT MANDELN 7.5

SORBETOS WAY

CAPRIZITRONE | FLUGMANGO | WALDFRUCHT 6

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

KAKAO | VANILLEEIS 7.5

AUSERLESENE EDELKÄSE UND KONFITÜREN KILO TAGESPREIS