

# WEINEMPFEHLUNG

## WEISS .

CHARDONNAY LAFOA . 2021 0,75 l € 57,00  
Cremig | Vanille | Quitte

## ROT .

CUVÉE . STAFFELFELD . 2020 0,75 l € 51,00  
Elegant | Cassis | Pflaume

## RARITÄT.

CUVÉE ANTICUS . MARGREID . 2019 0,75 l € 76,00  
Intensiv | Brunelle | Waldfrucht

## DIGESTIF .

PFIRSICH . CARINA . UNTERTHURNER 2 CL € 7,00

### TIPP

### GUTES AUS LUKI'S WEINKELLER FÜR ZUHAUSE

Gerne können Sie auch alle Weine von unserer Weinkarte mit nach Hause nehmen. Die Preisliste dafür finden Sie an der Rezeption. Gerne nimmt sich Lukas auch die Zeit, um ein paar gute Tropfen mit Ihnen zu verkosten. Da fällt die Wahl sicherlich leichter ;-)

# MENU LIGHT

Frisch gebackenes Brot & Aufstrich

## UNSERE SALATSCHÜSSEL .

Salatspitzen | Grillgemüse | Senfdressing | Knoblauchcroûtons

## SUPPE .

Paprikacappuccino | Sardelle | Pane carasau

## HAUPTGERICHT .

Gefüllte Zucchini | Ricotta | Nussgranola | Beurre blanc

## LIGHT DESSERT .

Himbeere | Tonkabohne

Käseauswahl vom Buffet

## SPECIALS

RIB EYE . DRY AGED . HANNES MAIR . CA. 700 GR

mit Beilage was der Garten gerade zu bieten hat

100 gr/ 9,50 €

TAGLOLINI HAUSGEMACHT . JAKOBSMUSCHEL .

GARNELE SIZILIEN . BISQUE . AMALFI ZITRONE

26,00 €

# MENU CLASSIC

Frisch gebackenes Brot & Aufstrich

## UNSERE SALATSCHÜSSEL .

Salatspitzen | Grillgemüse | Senfdressing | Knoblauchcroûtons

## KALTE VORSPEISE .

Jakobsmuschel | Zitrone | Radicchio

## WARME VORSPEISE .

Ravioli | Tomate | Parmesanfond | Rohschinken

## HAUPTGERICHT .

Rosa Rinderflanke | Kartoffelsoufflé | marinierte Zucchini |  
Thymian  
oder

Seeteufelbäckchen | confiert | Polenta di Storo | Olive | Kapern

## DESSERT .

Orange | Dulce | Mascarpone

Käseauswahl vom Buffet

## FOR WINELOVERS

Lukas, Pirmin und Tobi, unsere Sommeliers, kennen ihre Weine am besten. Glas für Glas führen sie durch den Abend und machen jeden Gang noch ein bisschen perfekter. Fragen Sie doch einfach mal nach.

WEINBEGLEITUNG „CLASSIC“ . 40 € | 4 Gläser

WEINBEGLEITUNG „RARITÄT“ . 60 € | 4 Gläser

# ODER, ODER, ODER...

## UNSERE KLASSIKER

### KALTE VORSPEISE .

Tatar | heimisches Rind | Frühlingskräuter |  
eingelegtes Gemüse | Butterrolle L\* | G

oder

Marinierte Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum G | V

### WARME VORSPEISE .

Spinatknödel | Bergkäsekern | Nussbutter | Parmesan L\* | V

oder

Ravioli | Kartoffel | Oliventapenade | Blattspinat | Pecorino romano V

oder

Spaghetti | Aglio Olio G\* | L | V

### HAUPTSPEISE .

Wienerschnitzel vom Kalb | Pommes frites |  
hausgemachte Preiselbeermarmelade G\* | L

### NACHSCHLAG GEFÄLLIG?

Ja, da freuen wir uns. Ist doch das schönste Kompliment für die Küche. Also nicht schüchtern sein.

V = vegetarisch | G = glutenfrei | L = laktosefrei | V\* = auf Wunsch vegetarisch | G\* = auf Wunsch glutenfrei | L\* = auf Wunsch laktosefrei