

# Die Wochenempfehlung

## *Pasta*

Tortelloni / Maronen / Wildschwein  
*leichter Rahmsauce* 16,50

## *Pesce :*

Atlantik Wolfsbarschfilet ( Wildfang ) 28,50  
*Gemüse / Rosmarinkartoffeln*

Variation von Edelfischen vom Grill 26,50  
*Knoblauchsauce / Rosmarinkartoffeln*

Medaillons Seeteufel / Safransauce 28,50  
*grüner Spargel / Spinat / Rosmarinkartoffeln*

## *Bio Biere :*

Neu !! Köstritzer Meisterwerke 0,5 l Flasche

*Witbier Orangen Limone & Litschi* 6,00

*Red Lager Aromahopfen Karamellmalzen Kastanienhonig* 6,00

*Pale Ale Zitrusfacetten von Tropischen Früchten* 6,00

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte und hoffen auf Ihr Verständnis, dass durch marktbedingte Engpässe kurzfristige Änderungen im Menü vorkommen können.

# *Menü des Hauses*

Amuse Bouche

~~~

Bresaola con Rucola e Parmiggiano  
*Bündnerfleisch / Rucola / gehobelter Parmesan*

~~~

Tortelloni / Maronen / Wildschwein  
*leichter Rahmsauce*

~~~

Medaillons Seeteufel / Safransauce  
*grüner Spargel / Spinat / Rosmarinkartoffeln*

~~~

Tiramisù Tradizionale  
*oder eine feine Käseauswahl von Affineur G. Waltmann-*  
*64,50*

Sie können selbstverständlich aus diesem Menü jeweils wählen:

*Vorspeise 12,50 Pasta 16,50 Fisch 28,50*

*Dessert 9,00 Käse 12,50*

## *Vini della Settimana*

2016 Südtirol "St.Pauls", Chardonnay, weiss

*Glas 0,2 l 8,30 Glas 0,1 l 4,50 Flasche 0,75 l 31,00*

2014 Friaul "VillaNova", Cabernet Franc, rot

*Glas 0,2 l 8,80 Glas 0,1 l 4,70 Flasche 0,75 l 33,00*

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte und hoffen auf Ihr Verständnis, dass durch marktbedingte Engpässe kurzfristige Änderungen im Menü vorkommen können.