

# GENUSSMENU

## VORSPEISE

CRÈMESUPPE VOM „PIENA DI NAPOLI“ KÜRBIS  
URNÄSCHER MUTSCHLIPRALINE MIT PINOT GRIGIO & SCHÜTTELBROTMEHL

ODER

ENTENLEBERTÖRTCHEN MIT PUMPERNICKEL & GERÄUCHERTE ENTENBRUST  
KRÄUTERFRISCHKÄSE & MANGOCHUTNEY

ODER

ASCONESER RISOTTO MIT MINI RANDEN, SOMMERTRÜFFEL & PROVOLONE

ODER

MARMANDE TOMATEN MIT MOZZARELLA DI BUFALA & RUCOLA  
KALABRISCHE ZWIEBEL & NATIVES SIZILIANISCHES OLIVENÖL

## HAUPTGANG

GESCHNETZELTES VOM KALBSBÄGGLI  
CRÉMESAUCE MIT EIERSCHWÄMMLI & BERNER PFEFFERKÜSSLI  
PETERSILIENWURZEL & ROTWEINPAPPARDELLE

ODER

GEBRATENES RÜCKENFILET VOM BÜNDNER SWISS ALPIN LACHS  
WEINSCHAUM VOM GRÜNEN VELTLINER  
MIT KÜRBISPOLENTA GEFÜLLTER WIRSING-CAPUNS

ODER

SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN  
SALBEIBUTTER MIT PARMESAN & ZEBRATOMATEN

## DESSERT

IM FLAUDERTEIG GEBACKENE APFELCHÜECHLI MIT HIMBEERSORBET

Vorspeise	I 2 Portion	neun zwölf
Hauptgang	I 2 Portion	neunzehn fünfundzwanzig
Vorspeise & Hauptgang	I 2 Portion	sechszwanzig zweiunddreissig
Dessert		sieben

## ÖPPIS FRUCHTIG'S UND CHALT'S...

HAUSGEMACHTE PASSIONSFRUCHTLIMONADE	3 dl	vierfünzig
WEISSER SANBITTER DRY MIT FRISCHER LIMETTE	1 dl	fünffünzig
TOMATENSAFT	2 dl	vierfünzig

## MIT EINEM „SPRUTZ“ PROSECCO

APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE		zehn
HUGO PROSECCO, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, LIMETTEN, MINZE, SODA		zehn
PROSECCO „NOAI“	1 dl	siebenfünzig

## GEBRAUTES MIT HOPFEN, MALZ & ALPSTEIN-QUELLWASSER

STANGE	3 dl	vierzwanzig
LADY	2 dl	dreiachtzig

## UNSERE WEINBEGLEITUNG IM OFFENAUSSCHANK

### WEISSWEIN

MAIENFELDER PINOT BLANC WEINGUT MÖHR-NIGGLI, 2017 SCHWEIZ, BÜNDNER HERRSCHAFT	1 dl	neun
CHARDONNAY WEINGUT GERHARD MARKOWITSCH, 2017 ÖSTERREICH, CARNUNTUM	1 dl	sieben

### ROSÉWEIN

TM ROSÉ IGT TENUTA MONTETI, 2017 ITALIEN, TOSCANA	1 dl	siebenfünzig
---	------	--------------

### ROTWEIN

SOLARCE BODEGAS CASA LA RAD, 2016 SPANIEN, RIOJA	1 dl	sieben
CHARME DOURO NIEPOORT, 2008 PORTUGAL, DUORO	1 dl	sieben