

Wir lieben Genuss, eine ehrliche Küche mit frischem und gutem Essen ... und das Leben ...

EMPFEHLUNGSKARTE, die immer wieder Neues auf den Tisch bringt (09.06.2022)

Carpaccio di pomodori con insalata bio leaf e burrata campana DOP 12,60
Original Burrata DOP aus Kampanien an Tomatencarpaccio, Kirschtomaten und Bio leaf

Tonno shasimi con insalata di finocchio e melograno 15,40
Sashimi Thunfischfilet, Premiumqualität, an Fenchelsalat und Granatapfel

Piatto di verdure estivo 14,00
Grüner u. weisser gratinierter Spargel an Bärlauchpesto, Karotten an Thymian und frischer Blattspinat (warm)

Paccheri burrata campana DOP e scalogno al sugo di pomodorini di collina, e basilico 14,80
Breite Rohrnudeln, eigene Produktion, mit original Burrata aus Kampanien DOP und Schalotten an Bergtomatensauce und Basilikum

Tagliatelle asparagi verdi e salsiccia con nota di rosmarino 15,80
Breite Bandnudeln mit frischem grünen Spargel und Salsiccia an Rosmarinennote

Spaghetti frutti di mare 17,50
Spaghetti mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Meeresfrüchten und Kirschtomaten

Bistecca di manzo alla griglia con albicocche saltate in padella e bio leaf 28,50
Rumpsteak, Fleisch aus der Region, vom Lavasteingrill mit pfannengeschwenkten Aprikosen und Bio leaf

Salsiccia alla griglia con asparagi bianchi e patate Novelle 21,00
Salsiccia vom Lavasteingrill mit weissem Spargel und Kartoffeln Novelle

Piatto al profumo di mare e di terra 34,50
Doradenfilet, Lachsfilet und einer Garnele vom Lavasteingrill mit frischem Blattspinat und weissem Spargel

DOLCEZZA

Semifreddo di albicocche con fragole 8,50
Aprikosen-Halbgefrorenes, selbstgemacht, mit frischen Erdbeeren

mit einer feiner süßen Weinbegleitung aus dem Piemonte von Marengo 12,00

Gelato di Conte vom Bodensee pro Kugel 1,80
Eis von der Manufaktur Conte vom Bodensee (Mango, Zitrone, Pistazie, Haselnuss, Erdbeere, Schokolade und Vanille)