



## ... UNSERE HERBSTLICHEN EMPFEHLUNGEN

<b>BEEF TATAR VOM ALLGÄUER OCHSEN</b> Wildkräuter   Senfmayonnaise   Ciabatta	J, D, A	19,80 EUR
<b>KÜRBISCREMESUPPE</b> Kürbiskernöl	D, 8	7,80 EUR
<b>BUTTERTAGLIATELLE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL</b>	A, O	19,80 EUR
<b>WAHLWEISE AUCH MIT WEIßEM TRÜFFEL</b>		+ 5,90 EUR (pro Gramm)
<b>Für 2 Personen:</b>	C,D,I,O	89,00 EUR
<b>DRY AGED T-BONE STEAK VOM ALLGÄUER OCHSEN</b> Rosmarinkartoffeln   Café de Paris Butter   Ofengemüse		



### **...ZU ANFANG...**

<b>WIESENSALATE AUS DER REGION MIT KRÄUTERN UND SPROSSEN</b> Stundenei   Tiroler Speck   Radieschen   Balsamico-Dressing	D,H,I,J,K	12,80 EUR
<b>ALS BEILAGENSALAT</b>		7,80 EUR
<b>HAUSGEMACHTE ANTIPASTI</b> Getrocknete Tomate   gegrillte Paprika   Grana Padano Basilikumpesto   Oliven   Allgäuer Schinken	D,H,I,J,K,O	17,80 EUR
<b>AUSGEWÄHLTE SCHINKEN UND SALAMI</b> Fenchelsalami   Bresaola   Coppa di Parma	B,C,E,I,J,K	21,80 EUR
<b>BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN</b> Sassicaia Olivenöl Extra Vergine   Griechischer Basilikum	C,H,O	15,80 EUR



### **...VORWEG UND ZWISCHENDURCH...**

<b>SPAGHETTI "A LA CHEF"</b> Chilli   Parmesan   Tomate   Knoblauch	A,B,C	14,80 EUR
<b>CRESTE DI GALLO „POMODORO E CAPRINO“</b> Tomate   Basilikum   Ziegenkäse	A,C,O,H	16,80 EUR

### **...AUS FLUSS & SEE...**

<b>FISCHSUPPE PASTA N°1</b> Süßwasserfisch   Safran   Fenchel   Paprika   Sellerie	I,L,N,M,K	26,80 EUR
<b>ALS VOPRSPEISE</b>		16,80 EUR
<b>IN NUSSBUTTER GEBRATENE LACHSFORELLE</b> Perlgraupenrisotto   Chinakohl   Wilder Brokkoli	A,B,C,H,L,O	29,00 EUR



### **...DIE HAUPTSACHE....**

<b>HAUSGEMACHTE RICOTTA-RAVIOLI</b> Ricotta   Blattspinat   Pinienkerne	A,C,D,I,O	19,80 EUR
<b>FETTUCCHINE „AL RAGU“</b> Schweineschopf 12 Stunden gegart   Tomate   Basilikum	A,C,O,H	17,80 EUR
<b>GERÄUCHERTES MAISHUHN</b> Buchenholz   Basilikum   Hokkaido-Kürbis   Gnocchi   Maroni	A,D,E,H,I	26,80 EUR
<b>IN ROTWEIN GESCHMORTES BUGSTÜCK VOM ALLGÄUER OCHSEN</b> Polenta „Bramata“   Wurzelgemüse   Madeirajus	C,K,O	28,00 EUR



## **...DAS NACHSPIEL...**

### **HASELNUSS-BROWNIE**

Valrhona Schokolade | Wildheidelbeerröster

D,H,O 9,80 EUR

### **ESPRESSO „AFFOGATO“**

Espresso | Vanilleeis | Kaffeelikör

1,2,D,O,E,C 5,80 EUR

### **ITALIENISCHER CHEESECAKE**

Mascarpone | Ricotta | Vanille | Sauerkirschen

A,C,D,O 9,80 EUR

### **FORMAGGI**

Ricotta | Pecorino di Sardegna | Grana Padano Reggiano | Gorgonzola dolce

C,E,O 12,80 EUR



Liste der Zusatzstoffe und Allergene:

- |                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| 1) Coffeinhaltig        | A) Gluten         |
| 2) Farbstoff            | B) Lupinen        |
| 3) Chininhaltig         | C) Laktose        |
| 4) Säuerungsmittel      | D) Eier           |
| 5) Antioxidationsmittel | E) Soja           |
| 6) Konservierungsstoffe | F) Sesam          |
| 7) Nitritpöckelsalz     | G) Erdnüsse       |
| 8) Geschmacksverstärker | H) Schalenfrüchte |
| 9) Phosphat             | I) Sellerie       |
| 10) Milcheiweiß         | J) Senf           |
| 11) Taurin              | K) Sulfite        |
| 12) Süßungsmittel       | L) Fisch          |
| 13) Geschwefelt         | M) Krebstiere     |
| 14) Geschwärzt          | N) Weichtiere     |
| 15) Gewachst            | O) Milch          |