

KÜCHE - CUCINA - CUISINE

kalte Vorspeisen – antipasti – cold starters

Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) mit Büffelmozzarella
auf Rucola mit Grana Padano-Spänen **13,5**
*Carpaccio di bresaola con mozzarella di bufala,
rucola e scaglie di Grana Padano*
*Bresaola (air dried, salted beef) with buffalo mozzarella
on arugula and Grana Padano cheese*

Suppen – zuppe – soups

Rinderkraftbrühe mit einem Speck- oder Leberknödel **5,3**
Canederlo allo speck oppure al fegato in brodo
Clear soup with one bacon or liver dumpling

Frittatensuppe **4,9**
Celestina in brodo
Clear soup with ribbons of pancakes

Salate – insalate – salads

Großer Salatteller mit Thunfisch und Ei **14,2**
Piatto d'insalata con tonno e uova
Large mixed salad with tuna and egg

Großer Salatteller mit zwei Knödeln
(Speck, Käse oder Spinat) **15,8**
Piatto d'insalata con due canederli (speck, formaggio o spinaci)
Large mixed salad with two dumplings (bacon, cheese or spinach)

Kleiner gemischter Salat **5**
Insalata mista piccola
Small mixed salad

KÜCHE – CUCINA – CUISINE

Nudel & Knödel – pasta & canederli – pasta & dumplings

Spaghetti „aglio e olio“ mit Knoblauch, Öl und Peperoncino	12
<i>Spaghetti aglio e olio con peperoncino</i>	
<i>Spaghetti “aglio e olio” with garlic, olive oil and red pepper flakes</i>	
Penne mit Tomatensauce, Basilikum-Pesto und Büffelmozzarella	13,5
<i>Penne con pomodoro, pesto al basilico e mozzarella di bufala</i>	
<i>Penne with tomato sauce, basil pesto and buffalo mozzarella</i>	
Knödeltris (Käse, Speck und Spinat) auf Krautsalat mit Grana Padano und zerlassener Butter	14,2
<i>Tris di canederli (speck, formaggio e spinaci)</i>	
<i>su insalata di cappuccio con Grana Padano e burro fuso</i>	
<i>Tris of dumplings (cheese, bacon, spinach)</i>	
<i>on coleslaw with Grana Padano cheese and melted butter</i>	

Hauptspeisen – secondi piatti – main dishes

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	
<i>Cotoletta alla milanese con patate fritte</i>	
<i>Wiener schnitzel with French fries</i>	
vom Schwein – <i>di maiale</i> – <i>of pork</i>	16
vom Kalb – <i>di vitello</i> – <i>of veal</i>	19,5
Entrecôte vom Grill mit Kartoffelkroketten und Wokgemüse	23,5
<i>Entrecôte alla piastra con crocchette di patate e verdura al wok</i>	
<i>Entrecôte on the grill with potato croquettes and wok vegetables</i>	

----- o -----

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte sowie Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, verranno utilizzati prodotti surgelati o vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Indication of provenance of meat, dairy products and eggs.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU or frozen products may be used if required.