KÜCHE - CUCINA - CUISINE

kalte Vorspeisen – antipasti – cold starters

Hirschschinken mit Büffelmozzarella
auf Rucola mit Grana Padano-Spänen und Steinpilzen **14,5**
Prosciutto di cervo con mozzarella di bufala, CGO
rucola, scaglie di Grana Padano e porcini
Venison ham with buffalo mozzarella
on arugula with Grana Padano cheese and porcini mushrooms

Suppen – zuppe – soups

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

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

Salate – insalate – salads

Großer Salatteller mit Thunfisch und Ei **14,2**
Piatto d'insalata con tonno e uova CDL
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) ACGOL
Large mixed salad with two dumplings (bacon, cheese or spinach)

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

---------- 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.

KÜCHE – CUCINA – CUISINE

Nudel & Knödel – pasta & canederli – pasta & dumplings

Spaghetti „aglio e olio“ mit Knoblauch, Öl und Peperoncino **12**
Spaghetti aglio e olio con peperoncino ACFGM
Spaghetti “aglio e olio” with garlic, olive oil and red pepper flakes

Penne nach Hirten Art (Ragout mit Schinken, Sahne und Pilzen) **13**
Penne alla pastora (ragù con prosciutto, panna e funghi) ACFGM
Penne “shepherd-style” with ragout of ham, cream and mushrooms

Knödeltris (Käse, Speck und Spinat) auf Krautsalat
mit Grana Padano und zerlassener Butter **14,2**
Tris di canederli (speck, formaggio e spinaci) ACGO
su insalata di cappuccio con Grana Padano e burro fuso
Tris of dumplings (cheese, bacon, spinach)
on coleslaw with Grana Padano cheese and melted butter

Spaghetti Carbonara
(Sauce aus Sahne, Ei, Bauchspeck und Grana Padano) **13,8**
Spaghetti Carbonara ACFGM
Spaghetti “Carbonara”
(sauce of cream, egg, bacon and Grana Padano cheese)

Hauptspeisen – secondi piatti – main dishes

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites ACG
Cotoletta alla milanese con patate fritte
Wiener schnitzel with French fries
vom Schwein – *di maiale* – *of pork* **16**
vom Kalb – *di vitello* – *of veal* **19,5**

Entrecôte vom Grill mit Kartoffelkroketten und Wokgemüse **23,5**
Entrecôte alla piastra con crocchette di patate e verdura al wok ACG
Entrecôte on the grill with potato croquettes and wok vegetables