

# 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**

*Spaghetti aglio e olio con peperoncino*

*Spaghetti "aglio e olio" with garlic, olive oil and red pepper flakes*

Penne mit Tomatensauce, Basilikum-Pesto

und Büffelmozzarella

**13,5**

*Penne con pomodoro, pesto al basilico e mozzarella di bufala*

*Penne with tomato sauce, basil pesto and buffalo mozzarella*

Knödeltris (Käse, Speck und Spinat) auf Krautsalat

mit Grana Padano und zerlassener Butter

**14,2**

*Tris di canederli (speck, formaggio e spinaci)*

*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*

## Hauptspeisen – **secondi piatti** – **main dishes**

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

*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 Röstkartoffeln und Spinat

**23,5**

*Entrecôte alla piastra con patate arrostate e spinaci*

*Entrecôte on the grill with spinach and roasted potatoes*

----- 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.*