



## EMPFEHLUNG DES HAUSES

Kürbisschaumsuppe wahlweise mit

Jakobsmuscheln 9.5 / 14.5

\*\*\*

Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen  
und Ricotta Käse 13.8

\*\*\*

Pizza Autunno – mit Kürbisschaum, Mozzarella,  
Salsiccia und mildem Gorgonzola 17.5

\*\*\*

Linguine Vongole – Pasta mit frischen  
Venusmuscheln in Weisweinsauce,  
Cherrytomaten und Petersilie 18.5

\*\*\*

Linguine Gamberi – Pasta in einer feinen  
Safran-Bisque mit  
Garnelen und Tomatenconfit 19.5

\*\*\*

Risotto mit Hokkaido Kürbis und mildem  
Gorgonzola 18.5

\*\*\*

Entrecote vom Neuseeländischem Weiderind  
gegrillt mit Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und  
feiner Rotweinsauce 32.5

\*\*\*

Weißes Schokoladen Mousse mit Feigen 8.5

\*\*\*

Langhe Dolchetto DOC 2022

Renato Ratti Piemont

ausgewogen, frisch, perfekte Tannine, Pflaume

0,7l / 0,2l

29.5 / 10.5

Gültig in der Zeit vom 16.9.2024 bis 20.10.2024

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



## SEASONAL CHOICES

Foamy pumpkin soup

with or without scallops 9.5 / 14.5

\*\*\*

Carpaccio from root beet with rocket salad,  
pine nuts, ricotta cheese 13.8

\*\*\*

Pizza autunno – with pumpkin cream,  
Mozzarella, Salsiccia and mild Gorgonzola 17.5

\*\*\*

Linguine Vongole – pasta with fresh clams in  
white wine sauce, cherry  
tomatoes and parsli 18.5

\*\*\*

Linguine Gamberi – Pasta in saffron bisque  
with prawns and tomato confit 19.5

\*\*\*

Risotto with Hokkaido pumpkin and mild  
Gorgonzola cheese 18.5

\*\*\*

Entrecote of new sealand Pasteur-raised  
cattle, spinach rosemary potatoes  
and red wine jus 31.5

\*\*\*

White chocolat mousse with figs 8.5

\*\*\*

Langhe Dolchetto DOC, 2022

Renato Ratti Piedmont

Balanced, fresh, perfect tanins, plum

0,7l / 0,2l

29.5 / 10.5

Valid from 16.9.2024 till 20.10.2024

All prices in Euro with VAT and Service