

Saissonkarte

APERITIVO

- 104 Spritz al rabarbaro € 7,80
Prosecco, soda, sciroppo di rabarbaro e menta
- 105 spumante con sciroppo di fiori di sambuco € 3,90

INVERNO – BADISH BUONO

- 124 Lattuga d'agnello con vinaigrette e crostini € 7,90
- 125 Lattuga d'agnello grande con vinaigrette, pancetta e crostini € 12,50

TORTA ALLA FIAMMA DAL FORNO A PIETRA

- 106 **La tarte flambée della Foresta Nera** € 12,90
Tarte flambée con panna, cipolle, speck della Foresta Nera, Formaggio raclette e rucola fresca
- 109 **Pesante bene** € 14,90
Tarte flambée con panna, salmone, porro, formaggio raclette e formaggio fresco Rucola
- 110 **Wellness Flammkuchen** € 12,90
Tarte flambée con panna, patate, pomodori, formaggio raclette e rucola fresca
- 111 **Dolce magia** € 9,50
Tarte flambée con panna, salsa di mele, zucchero a velo e scaglie di mandorle

CARNE E PASTA

- 112 Schnitzel "alla viennese" con patatine fritte € 14,90
- 113 Due bistecche di maiale marinate alla griglia con burro alle erbe e patatine fritte € 15,90
- 114 Due bistecche di tacchino marinate alla griglia, con burro alle erbe e patatine fritte € 16,90
- 115 Cotoletta di tacchino cremosa (non impanata) con spätzle € 16,90
- 116 Due bratwurst (**di vitello**), salsa di cipolle e spicchi di Rösti € 14,50
- 117 Goulash di cervo con mele al mirtillo rosso e spätzle € 18,50
- 118 Penne alle verdure fresche in salsa di pomodoro con parmigiano € 12,50
- 120 spätzle al formaggio in padella con formaggio di malga e cipolle fritte € 12,90
- 126 porzione di salsa di panna € 2,50
- 127 Porzione di sugo € 2,50

VINO BRULED

- 128 Vin brulé "rosso" con limone e arancia € 4,80
- 129 Vin brulé "bianco" con sciroppo di sambuco e zenzero € 4,80

Le modifiche agli ordini all'interno di un piatto possono comportare un costo aggiuntivo.

