

Couvert

Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter (A,G) € 4,50

STARTERS

Gebratene Jakobsmuschel, Mandelmilch, Zitronenstaub, Prosecco (G,H,O,R) € 26,00

Lachs, Sanddorn, Rote Rüben, Kapern (D,F) € 20,00

Vitello Tonnato - Kalbfleisch, Thunfisch Sauce, Kapern (C,G,F,O) € 18,00

Ziegenkäse, Rote Rüben, Oliven, Feigen (F,G,H) € 18,00

FIRST COURSE

Raviolo, Eidotter, Pecorino, Trüffel (A,C,G) € 18,00

Feuerkartoffel, Gorgonzola, Lauch, Lardo (G) € 16,00

Topinambur Risotto, Parmigiano Reggiano (G,O) € 19,00

MAIN COURSE

Wolfsbarsch, Fenchel, Wermut, Schwarze Oliven (D,O) € 28,00

Ente, Honig, Karotte, Shitake, Orange (G,L,O) € 28,00

Hirsch, Trüffel, Sellerie Wurzel, Preiselbeeren, Apfel (G,L,O) € 35,00

Cotoletta Milanese, Rucola, fermentierte Kirschtomaten, Marille (A,C,G) € 35,00

Frische, Hausgemachte Pasta des Tages (A,C,G,O) € 19,00

SWEET

Klassisches Tiramisu "Bertarelli" (A,C,G) € 10,00

Schokolade, Mascarpone, Sanddorn, Rosmarin (A,C,G) € 12,00

Hausgemachte Confiserie-Auswahl (G,H) € 10,00



A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch, H - Schalenfrüchte (Nüsse), L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg bzw. l), P - Lupinen, R - Weichtiere

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass in unserem Restaurant ausschließlich Kartenzahlung möglich ist.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und beinhalten sämtliche Steuern und Abgaben.

Couvert

Homemade Sourdough & Butter (A,G) € 4,50

STARTERS

Seared Scallop, Almond Milk, Lemon Dust, Prosecco (G,H,O,R) € 26,00

Salmon, Sea Buckthorn, Beetroot, Capers (D,F) € 20,00

Vitello Tonnato - Veal, Tuna Sauce, Capers (C,F,G,O) € 18,00

Goat Cheese, Beetroot, Olives, Figs (F,G,H) € 18,00

FIRST COURSE

Raviolo, Egg Yolk, Pecorino, Truffle (A,C,G) € 18,00

Potato in Ash, Gorgonzola, Leek, Lardo (G) € 16,00

Jerusalem Artichoke Risotto, Parmigiano Reggiano (G,O) € 19,00

MAIN COURSE

Sea Bass, Fennel, Vermouth, Black Olives (D,O) € 28,00

Duck, Honey, Carrot, Shitake, Orange (G,L,O) € 26,00

Venison, Truffle, Celery Root, Cranberries, Apple (G,L,O) € 35,00

Cotoletta Milanese, Rocket, Fermented Cherry Tomatoes, Apricot (A,C,G) € 35,00

Fresh Home made Pasta of the Day (A,C,G,O) € 19,00

SWEET

Classic Tiramisu "Bertarelli" (A,C,G) € 10,00

Chocolate, Mascarpone, Sea Buckthorn, Rosemary (A,C,G) € 12,00

Homemade Petit Fours (G,H) € 10,00



A - Cereals containing gluten, B - Crustaceans, C - Eggs, D - Fish, E - Peanuts, F - Soybeans, G - Milk, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard, N - Sesame seeds, O - Sulphur dioxide and sulphites, P - Lupin, R - Molluscs

We kindly inform you that our restaurant accepts card payments only.

All prices are in Euro (€) and include all applicable taxes and duties.