

### ***Gli Antipasti***

<i>Kürbis Souffle, Taleggio Käse fondue, Granola krokant</i>	<i>17,50</i>
<i>/ Pumpkin souffle, Taleggio cheese fondue, Granola krokant /</i>	
<i>/ Soufflé di zucca, fonduta di taleggio, granola croccante /</i>	
<i>Thunfisch Tartar, Mandarinen, Radicchio Tardivo, Pistazien</i>	<i>20,50</i>
<i>/ Tuna tartare, tangerines, radicchio tardivo, pistachios /</i>	
<i>/ Tartare di tonno, mandarini, radicchio tardivo, pistacchi /</i>	
<i>Roh marinierte Jakobsmuscheln, Artischocken und Schwarze trüffeln</i>	<i>26,50</i>
<i>/ Raw marinated scallops, artichokes and black truffles /</i>	
<i>/ Capesante marinate crude, carciofi e tartufo nero /</i>	
<i>Gebratene Gänseleber, Kastanienmousse, Apfel und Portwein</i>	<i>23,50</i>
<i>/ Roast goose liver, chestnut mousse, apple and port /</i>	
<i>/ Fegato d'oca arrosto, mousse di castagne, mela e porto /</i>	

### ***I Primi Piatti***

<i>Tagliolini in Lauchbutter mit Gram Weißer Trüffeln</i>	<i>26,50</i>
<i>Je 1 gramm Trüffeln</i>	<i>8,50</i>
<i>/ Tagliolini in leek butter with gram white truffles /</i>	
<i>/ Tagliolini al burro porro con tartufo bianco /</i>	
<i>Kastanien Gnocchi, artischoken und Scampi</i>	<i>20,50</i>
<i>/ Chestnuts Gnocchi, artichokes and scampi/</i>	
<i>/ Gnocchi di castagne, carciofi e scampi/</i>	
<i>Tortelloni mit Burrata käse, Cime di rapa und Getrocknetem Parmaschinken</i>	<i>18,50</i>
<i>/ Tortelli with Burrata cheese, Cime di rapa and dried Parma ham /</i>	
<i>/ Tortelli con Burrata, Cime di Rapa e Prosciutto crudo di Parma /</i>	
<i>Tagliatelle mit Entenbrustfile, Radicchio Tardivo und Pinienkernen</i>	<i>19,50</i>
<i>/ Tagliatelle with duck breast, radicchio tardivo and pine nuts /</i>	
<i>/ Tagliatelle con petto d'anatra, radicchio tardivo e pinoli /</i>	

## **I secondi Piatti**

*Bretonischer Seeteufel Medaillon, Kartoffellauch, Spinatmousse, Weiße Trüffeln 39,50*  
*/ Breton monkfish medallion, potato goblet, spinach mousse, white truffle /*  
*/ Breton monkfish medallion, potato goblet, spinach mousse, white truffle /*

*Rot Barbe filet, Jakobsmuscheln, Petersilien Risotto, Hummer Ragout 31,50*  
*/ Red mullet fillet, Scallops, parsley risotto, lobster ragout /*  
*/ Filetto di triglia, Capesante, risotto al prezzemolo, ragù di astice /*

*Bretonische Seezunge vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln für 2 Personen p.P. 36,50*  
*/ Grilled Breton sole with vegetables and potatoes for 2 persons /*  
*/ Breton sogliola alla griglia con verdure e patate per 2 persone /*

*Charolais Rinderfilet vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln 38,50*  
*/Charolais grilled beef fillet with vegetables and potatoes/*  
*/Charolais Filetto di manzo alla griglia con verdure e patate/*

*Lammrücken, pioppini Pilze, Gegrillte Polentas und Schwarze Trüffeln 38,00*  
*/Rack of lamb, pioppini mushrooms Grilled Polenta, Pumpkin and Black Truffles /*  
*/ Carré di agnello, funghi pioppini polenta grigliata, zucca e tartufo nero /*

*Kalbsrücke, Fregola Perlen, Artischocken und Safran 33,00*  
*/ Veal , fregola pearls, artichokes and saffron /*  
*/ vitello, perle di fregola, carciofi e zafferano /*

## **I Dolci**

*Valrhona Schokoladen Delice, Haselnusseis, Zabaione Espume 11,50*  
*/ Valrhona Chocolate Delice, Hazelnut Ice, Zabaione Espuma /*  
*/ Delizia al cioccolato Valrhona, nocciole, Zabaione Espuma /*

*Krokant Cannolo Bufalo Ricotta, Schokolade, Litchi Sorbetto und Amarena 11,50*  
*/ Krokant Cannolo Bufalo ricotta, chocolate, lychee sorbet and amarena/*  
*/Krokant Cannolo Ricotta Bufalo, cioccolato, sorbetto al litchi e amarena/*

*Kastanien Strudel, Kaki creme und Tonkabohnen Eis 10,50*  
*/Chestnut strudel, kaki cream and tonka beans ice cream/*  
*/Strudel di castagne, crema di kaki e gelato di fave tonka/*

*Selektion von Gemischtem Käse mit Fruchtsenf 14,50*  
*/Selection of mixed cheese with fruit mustard/*

## **Trüffel Menü**

*Serviert nur Tischweiße*

*Roh marinierte Jakobsmuscheln, Artischocken und Schwarze Trüffel*

*/ Raw marinated scallops, artichokes and black truffles /*

*2017 Roero Arneis docg, Cornarea 7,80*

\*\*\*

*Tagliolini in Lauchbutter mit Gram Weißer Trüffel*

*1 gramm Trüffel 8,50*

*/ Tagliolini in leek butter with gram white truffles /*

*2014 Dolcetto d`Alba doc, Parusso 6,90*

\*\*\*

*Bretonischer Seeteufel Medaillon, Kartoffellauch, Spinatmousse, Weiße Trüffel*

*/ Breton monkfish medallion, potato goblet, spinach mousse, white truffle /*

*2014 Rossj-Bass Langhe docg, Angelo Gaja 25,50*

*Oder*

*Lammrücken, pioppini Pilze, Gegrillte Polenta und Schwarze Trüffel*

*/ Rack of lamb, pioppini mushrooms Grilled Polenta, Pumpkin and Black Truffles /*

*2011 Barolo Tebavio docg, Tenuta L`Illuminata, La Morra € 18,00*

\*\*\*

*Krokant Cannolo Bufalo Ricotta, Schokolade, Litchi Sorbetto und Amarena*

*/ Krokant Cannolo Bufalo ricotta, chocolate, lychee sorbet and amarena /*

*2017 Moscato d Asti, Del Tufo- Piemonte € 7,00*

*Oder*

*Selektion von Gemischtem Käse mit Fruchtsenf*

*/ Selection of mixed cheese with fruit mustard /*

*2016 Plaisir Moscato Passit igt, Zaccagnini € 12,00*

*3- Gang Menü ohne Pasta 62,00*

*4-Gang Menü 85,00*

*5- Gang Menü 105,00*

*Weinbegleitung pro Glas wie angegeben*