



## VORSPEISE - PRIMO

### **Radicchiorisotto mit Gorgonzola, Walnüssen und Zwiebelmarmelade**

Risotto al radicchio con gorgonzola, noci e marmellata di cipolle

**16.-**

A · G · H

## HAUPTSPEISEN - SECONDI

### **Entrecote vom Rind mit Rucola, Parmesanspänen und Röstkartoffeln**

Entrecôte di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano e patate arrosto

**24.-**

G

### **Hirsch auf Selleriecreme und frittierten Selleriewürfeln mit Blaukraut**

Cervo su crema di sedano e cubetti di sedano fritti con cavolo rosso

**25.-**

A · G · L

## NACHSPEISEN - DOLCI

### **Hausgemachtes Glühweinsorbet auf karamellisierten Zwetschgen**

Sorbetto al vin brulé artigianale su prugne caramellate

**6.-**



## Suppen

## Minestre

Rinderkraftbrühe mit Knödeln (Speck oder Leber)

*Consommé con canederli (speck o fegato)*

Clear broth with dumplings (speck or liver)

**10.-**

**A · C · G · L**

---

Blumenkohlcremesüppchen mit krockantem Speck und Brotcroûtons

*Vellutata di cavolfiore con pancetta croccante e crostini*

Cream of cauliflower soup served with crispy bacon and bread croutons

**8.-**

**A · G**

### Faust Selection

Verschiedene Wurst-, Speck- und Käsespezialitäten, hausgemachtem Brot,  
Meerrettich und Essiggurken

*Tagliere di salumi, Speck, formaggi, pane fatto in casa, rafano e cetrioli sottaceti*

Various sausage, bacon and cheese specialities, homemade bread, horseradish and  
pickled cucumbers

**19.-**

**A · G · H · M**

---

Geräucherte Forelle auf Fenchel- Orangensalat mit Granatapfelkernen

*Trota affumicata su insalata di finocchi e arance con chicchi di melograno*

Smoked trout on fennel–orange salad with pomegranate seeds

**15.-**

**D · C · G**

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat- Ricottafüllung,

Parmesankäse und geschmolzener Butter

*Schlutzkrapfen (mezzelune) ripieni di spinaci e ricotta,  
grana e burro fuso*

Schlutzkrapfen filled with spinach e ricotta,  
parmesan cheese and melted butter

**15.-**

A·C·G 

---

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Lauch- Speckfüllung,

Parmesankäse und geschmolzener Butter

*Schlutzkrapfen (mezzelune) ripieni di porri e speck,  
grana e burro fuso*

Schlutzkrapfen filled with leak and speck,  
parmesan cheese and melted butter

**16.-**

A·C·G

---

Knödeltris mit frischem Krautsalat

*Tris canederli con crauti freschi*

Dumpling tris with fresh cabbage

**16.-**

A·C·G·H 

Hausgemachte Schüttelbrotgnocchi mit Hirschragout

*Gnocchi di Schüttelbrot fatte in casa con ragù di cervo*

Homemade Schüttelbrot gnocchi with venison ragout

**16.-**

**A · C · G · L**

---

Nudel

mit Pesto, Tomatensauce, Aglio- Olio- Peperoncino oder Ragù

*Pasta*

*con pesto, salsa di pomodoro, aglio- olio- peperoncino o ragù*

Pasta

with pesto, tomato sauce, aglio- olio- peperoncino or ragù

**12.50**

+ Bufala **2.50**

## Hauptspeisen

## Secondi piatti

Gulasch mit Speckknödeln  
*Gulasch con canederli di speck*  
Goulash with speck dumplings

**22.-**

**A·C·G**

---

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes oder Röstkartoffeln  
*Cotoletta milanese di vitello con patatine fritte o patate saltate*  
Wienerschnitzel (veal) with fries or roasted potatoes

**22.-**

**A·C**

---

Geschmorte Rindswangelen mit Kartoffelpürree und blanchiertem Gemüse  
*Guance di manzo brasate con purè di patate e verdure sbollentate*  
Braised beef cheeks with mashed potatoes and blanched vegetables

**24.-**

**A·C·L**

---

Oktopus mit Zweierlei vom Fenchel, Pak Choi und Zitronenzeste  
*Polpo con due preparazioni di finocchio, pak choi e scorza di limone*  
Octopus with fennel two ways, pak choi and lemon zest

**24.-**

**A·C**

## Beilagen

## Contorni

Gemischter Salat

*Insalata mista*

Mixed salad

groß – grande – big **8.-** / **6.-** klein – piccola – small

---

Krautsalat mit oder ohne Speck

*Insalata di crauti freschi con o senza Speck*

Fresh cabbage salad with or without speck

**5.-**

---

Röstkartoffel / Pommes / Kartoffelkroketten

*Patate saltate / Patatine / crochette di patate*

Roasted potatoes / Fries / potato croquettes

**5.-**

---

Grillgemüse

*Verdure grigliate*

Grilled vegetables

**6.-**

Hausgemachtes warmes Schokotörtchen mit hausgemachtem Fruchtsorbet  
und karamellisierten Zwetschgen

*Tortino caldo con cuore fondente con sorbetto di frutta fatto in casa  
e prugne caramellate*

Warm chocolate tarte with homemade fruit sorbet and caramelized plums

**10.-**

**A · C · G**

---

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne  
*Strudel di mele fatto in casa con panna montata*  
Homemade “Strudel” with apples with whipped cream

**5.-**

**A · C · E**

---

Crème brûlée nach Saison mit hausgemachtem Eis  
*Crème brûlée di stagione con gelato artigianale*  
Seasonal crème brûlée served with homemade ice cream

**9.-**

**A · C · G**

## Nachspeisen

## Dolci

Hausgemachte Kuchen

*Torte fatte in casa*

Homemade cake

**4.50 – 6.-**

---

Hausgemachte Fruchtsorbets

*Sorbetti di frutta fatti in casa*

Homemade fruit sorbet

**4.50**

**A • C • E • G • H**

---

Tartufo nero

**6.-**

**A • C • G**