

RINDERWOCHEN

settimane di manzo

Leber venezianisch mit Zwiebelkrokant,
Butterzwiebeln und Basmatireis

15.-

A · G · L · P

Fegato alla veneziana con cipolle croccanti,
cipolle al burro e riso basmati

Venetian-style liver with crispy onions, buttered onions and basmati rice

Safranrisotto “alla milanese” mit Ossobucoragout

19.-

Risotto alla milanese con ragù di ossobuco

G · L · M · O

Milanese-style risotto with ossobuco ragù

Rindsgulasch mit Speckknödeln

23.-

Gulasch di manzo con canederli di speck

A · C · G · L

Beef goulash with speck dumplings

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

Karotten – Ingwercremesuppe mit Vollkornchip und geräucherter Forelle

Vellutata di carote e zenzero con chip integrale e trota affumicata

Carrot and ginger cream soup with wholegrain crisp and smoked trout

11.-

A·G·D·L

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



Saurer Kalbskopf mit Zwiebeln und Radiesschen

Testina di vitello con cipolla e ravanelli

Sour calf's head with onions and radishes

15.-

H·P

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



Radicchiorisotto mit Gorgonzola, Walnüssen und Zwiebelmarmelade

Risotto al radicchio con gorgonzola, noci e marmellata di cipolle

Radicchio risotto with Gorgonzola, walnuts, and onion marmalade

16.-

A·C·G 

Hauptspeisen

Secondi piatti

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 Kartoffelpüree 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

Entrecôte mit Rucola, Parmesanspänen und Röstkartoffeln
Entrecôte con rucola, scaglie di Parmigiano e patate arrosto
Entrecôte with rocket, Parmesan shavings, and roasted potatoes

24.-

A · C

Forellenfilet auf Fenchelcreme mit Ofengemüse
Filetto di trota su crema di finocchio con verdure al forno
Trout fillet on fennel cream with roasted vegetables

24.-

D · G · L · O

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