

VORSPEISE

Gemüse-Millefeuille mit rotem Sauce

14 €

Mit Messer geschnittenes rohes Rindfleisch mit mariniertem

Eigelb und Parmesanspänen

16 €

Kalbstonnato mit traditioneller piemontesischer Sauce

16 €

Parmesanflan mit Mangoldsauce und Rübenmousse

16 €

Gebratener Oktopus mit geschmorten Tomaten und geröstetem Brot

18 €

Froschschenkel in Tempura mit Knoblauchpüree als Beilage

20 €

Duo von Vorspeisen

18 €

ERSTE GÄNGE

Hülsenfrüchtesuppe, gekocht nach alter Art

15 €

Tajarin mit weißem Gemüseragout und Verduno-Wurst

16 €

Plin auf einer Serviette oder mit einer Bratensauce

16 €

Ravioli mit Spinat und Inalpi Bra Duro auf einer Eiercreme
und süß-saurer Tropea-Zwiebe

18 €

Parmesan-Risotto mit einer Käsecreme und Barolo-Chinato-Gel

20 €

Spaghetti mit Fisch, Oliven, Pinienkernen, Zucchini
und gebratenen roten Shrimp und Scampi

20 €

HAUPTGANG

Trippa mit Parmesan

18 €

Kalbsbäckchen auf Brokkolicreme mit Karotten

und Knollensellerie, mit seiner Sauce

18 €

Schnecken mit frischen Kräutern und gebratenem Lauch

20 €

Lammkarree mit seiner Sauce auf einem Kartoffelpüree

22 €

Gebratenes Rumpsteak mit Kartoffel-Millefeuille

und Sauce Béarnaise

22 €

Wolfsbarschfilet mit Blumenkohlpüree, Artischocken

und roter Krabbenbisque

22 €

Thunfischsteak mit Sahne und Schalottenreduktion

und gegrilltem Gemüse

22 €

CONVINO-MENÜ 45€

Mit Messer geschnittenes rohes Rindfleisch

und Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Ravioli mit Alpenkäse

Kalbsbäckchen auf Brokkolicreme mit Karotten und Sellerie,

mit seiner Reduktion

Bunet mit Karamell und Amaretti Keksen

MEERESMENÜ 55€

Gebratener Oktopus mit geschmorten Tomaten und

geröstetem Brot

Agnolotti gefüllt mit Scampi und rohen Scampi obenauf

Wolfsbarschfilet mit Blumenkohlpüree, Artischocken und

roter Garnelenbisque

Mandarinensemifreddo mit Mandarinenkompott und einer

Waffel aus Orangen

UNSERE SÜSSIGKEITEN

Tiramisù

8 €

Kaffee-Mousse mit Baileys und Streuseln

8 €

Bunet mit Karamell und Amaretto-Keksen

9 €

Törtchen mit Zartbitterschokoladencreme

und Marron-Glacé-Mousse

10 €

Mandarinensoufflé mit Mandarinenkompott und einer

Waffel aus Orangen

10 €

Kleine Bratapfelkrapfen mit Sahneis auf Streuseln

10 €

Haselnusskuchen mit englischem Pudding

10 €

Soufflé aus Vanille und Zitrone

10 €

UNSERE KÄSEAUSWAHL

16 €

Wasser SanBernardo

3 €

Kaffee mit Kleingebäck

3 €

Brot aus eigener Herstellung

