



Suppen

- Mediterraner Fischeintopf mit Knoblauch- Crostini - 12,50

Antipasti

- Hausgemachte pikante Salsiccia auf Limonen- Kartoffelpüree mit Rotweinjus & glasierten Zwiebelringen - 19,50

- Gegrillte Scampi an Teriyaki- Sauce auf Rote- Beete- Carpaccio & Salatnest - 18,50

Salate

- Gratinierte Avocado gefüllt mit Spinat unter Scamorza- Tartufata- Käse & gebratenen Rinderstreifen in Soya- Balsamico an Wildkräutersalat - 18,50

- Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel an Waldfruchtkompott & karamellisierten Mandelsplittern - 17,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.

Geme gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



Pasta

- Linguini aus dem Parmesan mit frisch gehobeltem Trüffel der Saison - 21,-
- Risotto al Limone mit gebratenem Pulpo, Calamari, Sepia an Teriyaki - 19,-
- Gnocchi gefüllt mit Kürbis an Wildgulasch unter geschmolzenem Ziegenkäse & Waldfruchtkompott - 20,-
- Pappardelle all 'arrabiata mit gebratenem Aglioli- Gemüse - 12,-

Fleisch

- Geschmorte Kalbsbäckchen an Rotweinjus mit Thymian- Kartoffelpüree & Rosenkohl in Muskatbutter - 28,50

Fisch

- Saltimbocca von Loup de Mer im Parmaschinken- Mantel auf Zitronen- Kapern- Kartoffelpüree an gedünstetem Spinat & Weisswein- Schaum - 27,50

Dolce

- Duett von Mascarponecreme mit Passionsfrucht & Pistazienparfait mit karamellisierten Mandelsplittern - 12,50 (oder auch einzeln je - 7,50)