



		KLEIN	NORMAL
<b>GRÜNER SALAT</b> MIT KERNEN, CROUTONS UND CHERRYTOMATEN <b>GREEN SALAD</b> WITH SEEDS, CROUTONS AND CHERRYTOMATOS <b>INSALATA VERDE</b> CON SEMI E CROSTINI	V		12
<b>RANDENCARPACCIO</b> MIT ROQUEFORT KÄSE, SBRINZSPÄHNEN, KERNEN UND SALATBOUQUET <b>BEETROOT CARPACCIO</b> WITH ROQUEFORT CHEESE, SEEDS, SBRINZ US SALAD BOUQUET <b>CARPACCIO DI BARBABIETTOLA</b> CON FORMAGGIO ROQUEFORT, SBRINZ, BOUQUET DI INSALATA E SEMI	V		18
<b>KASTANIENCREMESUPPE</b> CHESTNUTSOUP ZUPPA DI CASTAGNE	V		13
<b>CONSOMMÉ</b> MIT KASTANIENKNÖDEL <b>CONSOMMÉ</b> WITH CHESTNUT DUMPLINGS <b>CONSOMMÉ</b> CON CNEDEL DI CASTAGNE			14
<b>RINDSTATAR</b> MILD / SCHARF VON HAND GESCHNITTENES RINDSFILET MIT LONGHIN PITABROT <b>BEEF TATARE</b> MILD / SPICY HAND CUT, BEEF FILLET WITH LONGHIN BREAD <b>TATARE DI MANZO</b> MEDIA / PICCANTE FILETTO DI MANZO TAGLIATO A MANO CON PANE LONGHIN	L	25	35
<b>RINDS UND TUNA TATAKI</b> MARINIERTES RINDS UND TUNAFILLET, SCHARF ANGEBRATEN, SERVIERT MIT TATAKISAUCE UND WAKAMESALAT <b>BEEF AND TUNA TATAKI</b> * MARINATED BEEF AND TUNA FILLET, SERVED WITH TATAKI SAUCE AND WAKAME SALAD <b>TATAKI DI MANZO E TONNO</b> * FILETTO DI MANZO E TONNO MARINATO, SCOTTATO, SERVITO CON SALSA TATAKI E INSALATA WAKAME	L G	29	48



		KLEIN	NORMAL
<b>STEINPILZ RISOTTO</b> MIT KASTANIEN <b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b> CON CASTAGNE <b>PORCINI MUSHROOM RISOTTO</b> WITH CHESTNUTS	V G	23	29
<b>RAVIOLO</b> MIT GRILLGEMÜSE, FRISCHKÄSE AN SALBEIBUTTER <b>RAVIOLO</b> WITH GRILLED VEGETABLES, CREAM CHEESE WITH SAGE BUTTER <b>RAVIOLO</b> CON VERDURE GRIGLIATE, CREMA DI FORMAGGIO AL BURRO E SALVIA	V		29
<b>KASTANIEN TAGLIATELLE</b> MIT STEINPILZRAHMSAUCE <b>CHESTNUT TAGLIATELLE</b> WITH MUSHROOM CREAM SAUCE <b>TAGLIATELLE ALLE CASTAGNE</b> CON CREMA AI FUNGHI PORCINI	V	23	29
<b>GEFÜLLTE PAPRIKA</b> MIT GEMÜSECOUSCOUS <b>STUFFED PEPPERS</b> WITH VEGETABLE COUSCOUS <b>PEPERONE RIPIENO</b> CON COUS COUS DI VERDURE	V VE		32
<b>KÄSEFONDUE</b> AB 2 PERSONEN MIT BROT UND KARTOFFELN <b>CHEESE FONDUE</b> FROM 2 PEOPLE WITH BREAD AND POTATOES <b>FONDUTA DI FORMAGGIO</b> DA 2 PERSONE CON PANE E PATATE	V		32 PRO PERSON



	KLEIN	NORMAL
<b>BURGER LONGHIN MIT POMMES</b> MEDIUM GEBRATENES RINDS PATTY, SALAT, ZWIEBEL, TOMATE, GURKE, AVOCADO, KÄSE, SPIEGELEI & BURGERBUN		36
<b>BURGER LONGHIN WITH FRIES</b> MEDIUM FRIED BEEF PATTY, LETTUCE, ONION, TOMATO, CUCUMBER, AVOCADO, CHEESE, FRIED EGG & BURGER BUN		
<b>HAMBURGER LONGHIN CON PATATINE FRITTE</b> BATTUTA DI MANZO COTTURA MEDIA CON LATTUGA, POMODORO, CIPOLLA, UOVO, CENTRIOLO, FORMAGGIO, AVOCADO E PANE HAMBURGER		
<hr/>		
<b>CORDON BLEU TRADITIONELL KALB</b> GEFÜLLT MIT BERGKÄSE, GEKOCHTER SCHINKEN, SERVIERT MIT GEMÜSE		39
<b>CORDON BLEU TRADITIONAL VEAL</b> FILLED WITH MOUNTAIN CHEESE, COOKED HAM, SERVED WITH VEGETABLES		
<b>CORDON BLEU TRADIZIONALE DI VITELLO</b> RIPIENO DI FORMAGGIO DI MONTAGNA, PROSCIUTTO COTTO, SERVITO CON VERDURE		
<hr/>		
<b>CORDON BLEU LONGHIN KALB</b> GEFÜLLT MIT GORGONZOLA, KASTANIEN, GEKOCHTER SCHINKEN, SERVIERT MIT FRISCHEM GEMÜSE		41
<b>CORDON BLEU LONGHIN*</b> VEAL FILLED WITH GORGONZOLA, CHESTNUTS, COOKED HAM, SERVED WITH VEGETABLES,		
<b>CORDON BLEU LONGHIN*</b> VITELLO RIPIENO DI GORGONZOLA, CASTAGNE, PROSCIUTTO COTTO, SERVITO CON VERDURE		
<hr/>		
<b>BEILAGEN</b>		7
POMMES FRITES	V	
REIS	V	
RISOTTO	V	

V = vegetarisch G = glutenfrei L = laktosefrei VE = vegan  
alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer



	KLEIN	NORMAL
<b>SAIBLINGS FILET</b> MIT FRISCHEM GEMÜSE UND STEINPILZRAHMSAUCE MIT KASTANIEN <b>ODER AN SALBEIBUTTER</b> <b>CHAR FILLET*</b> WITH VEGETABLES AND CREAMY BOLETUS MUSHROOM SAUCE WITH CHESTNUTS OR WITH SAGE BUTTER <b>FILETTO DI SALMERINO*</b> CON VERDURA E SALSA AI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE O AL BURRO SALVIA	32	39
<b>RINDSHACKBRATEN</b> MIT FRISCHEM GEMÜSE UND KARTOFFELPÜ <b>MEATLOAF</b> WITH VEGETABLES AND MASHED POTATOES <b>POLPETTONE DI MANZO</b> CON VERDURE E PURÈ DI PATATE		36
<b>RINSENTRECOTE</b> VOM GRILL MEDIUM GEBRATEN MIT FRISCHEM GEMÜSE, MALDONSALZ HOT BARBECUE SAUCE <b>GRILLED BEEF JOINTS</b> MEDIUM FRIED WITH VEGETABLES, SALT OF MALDON AND HOT BARBECUE SAUCE <b>CONTROFILETTO DI MANZO</b> ALLA GRIGLIA COTTURA MEDIA CON VERDURE, SALE DI MALDON E SALSA BARBECUE		42
<b>BEILAGEN</b>		7
POMMES FRITES	V	
REIS	V	
RISOTTO	V	

V = vegetarisch    G = glutenfrei    L = laktosefrei    VE = vegan  
 alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer



	KLEIN	NORMAL
<b>GESCHMORTE LAMMHAXE</b> MIT FRISCHEM GEMÜSE <b>MEATLOAF</b> WITH VEGETABLES AND RICE <b>STINCO D'AGNELLO</b> CON VERDURE E RISO		39
<b>KALSBLEBERLI LONGHIN</b> MIT ZWIEBELN, KRÄUTER UND KNOBLAUCH MIT RÖSTI UND FRISCHEM GEMÜSE <b>VEAL LIVER</b> WITH ONIONS, HERBS AND GARLIC WITH RÖSTI AND FRESH VEGETABLES <b>FEGATO DI VITELLO</b> CON CIPOLLE, ERBE E AGLIO SERVITO CON RÖSTI E VERDURE FRESCHE		41
<b>CHATEAUBRIAND</b> AB 2 PERSONEN 250G RINDSFILET PRO PERSON, DAZU STEINPILZRISOTTO, POMMES FRITES, GEMÜSE & CAFÈ-DE-PARIS- BUTTER, MIND. 30 MIN WARTEZEIT <b>CHATEAUBRIAND</b> FROM 2 PERSONS 250G BEEF FILLET PER PERSON, WITH PORCINI RISOTTO, FRIES, VEGETABLES & CAFÈ DE PARIS BUTTER MIN. 30 MIN WAIT <b>CHATEAUBRIAND</b> DA 2 PERSONE 250G DI FILETTO DI MANZO A PERSONA, CON RISOTTO A PORCINI, PATATE FRITTE, VERDURE & BURRO CAFÈ DE PARIS MIN. 30 MIN DI ATTESA		69 PRO PERSON
<b>BEILAGEN</b> POMMES FRITES REIS RISOTTO	V V V	7

V = vegetarisch G = glutenfrei L = laktosefrei VE = vegan  
 alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

**ROTWEIN****AUS DER GROSSFLASCHE**

JE NACH ANGEBOT

**PRIMITIVO SORPASSO IGP**

0.10 = 7

0.75 = 49

PRIMITIVO, VOL 13.6%

CANTINA CAVATINA

2020 / 2021 ITALIEN, PUGLIA

**MERLOT DUE AMICI DOC**

0.10 = 8

0.75 = 56

MERLOT, VOL 12.8%

GUIDO BRIVIO

2018 / 2019 SCHWEIZ, TESSIN

**MAIENFELDER PINOT NOIR**

0.50 = 43

PINOT NOIR, VOL 13.0%

LAMPERT

2019 / 2020 SCHWEIZ, MAIENFELD GR

**VALPOLICELLA RIPASSO**

0.50 = 39

CORVINA – RONDINELLA – MOLINARA

2020 / 2021 ITALIEN, VERENO,

VOL 13.5%

**SFORZATO DI VALTELLINA**

0.50 = 49

NEBBIOLO, VOL 15.0%

TRIACCA

2016 / 2017 ITALIEN, VELTLIN

**NERO D'AVOLA**

0.50 = 37

NERO D'AVOLA, VOL 13.5%

TERRE SICILIANE BARINCELLI

2020 / 2021 ITALIEN, SICILIANE

**FIGUERO 12**

0.375 = 43

TEMPRANILLO, VOL 14.0%

GARCIA FIGUERO

2014 / 2015 SPANIEN, DUERO-TAL

**BAROLO ROCCHHE**

0.375 = 59

NEBBIOLO, VOL 14.0%

ROCCHHE COSTAMAGNA

2015 / 2016, ITALIEN, PIEMONTE



---

**ROTWEIN**

---

<b>MAIENFELDER PINOT NOIR</b> 0.75 = 63	PINOT NOIR, VOL 13.0% LAMPERT 2020 / 2021 SCHWEIZ, MAIENFELD GR
<b>CLO DU CHATEAU AOC</b> 0.75 = 60	PINOT NOIR -MERLOT, VOL 13.5% BONVIN 2018 / 2019, SCHWEIZ / WALLIS
<b>CUVÉE 1844</b> 0.75 = 78	CABERNET FRANC, VOL 13.0% LENZ 2019 / 2020, SCHWEIZ / ZÜRICH
<b>VALTELLINA</b> 0.75 = 63	NEBBIOLO, VOL 12.5% LA TORRE / FATTORIA SAN SIRO 2013 / 2014 ITALIEN, VELTLIN
<b>SOLESTA</b> 0.75 = 64	SANGIOVESE – MONTEPULCIANO, VOL 13.5% VELENOSI 2019 / 2020, ITALIEN, MARKEN
<b>ROSSO BASTARDO</b> 0.75 = 68	SANGIOVESE - MERLOT – CABERNET, VOL 13.5% GUALDO CATTANEO 2019/2020, ITALIEN, UMBRIEN
<b>RABDOMANTE</b> 0.75 = 90	MONTEPULCIANO, VOL 14.0% FEUDI BIZANTINI 2018 / 2019, ITALIEN, ABRUZZEN
<b>TASSINAIA</b> 0.75 = 94	CABERNET SAUVIGNON – MERLOT, VOL 13.5% CASTELO DEL TERRICCIO 2017 / 2018, ITALIEN, TOSCANA

**ROTWEIN**

---

**NOI DOC**  
0.75 = 70SANGIOVESE - CABERNET SAUVIGNON  
MERLOT, VOL 14.5  
SAN PATRIGNANO  
2017 / 2018, ITALIEN, EMILIA- ROMAGNA

---

**AMARONE**  
0.75 = 89RONDINELLA - CORVINONE – CORVINA  
VOL 15.0%  
PAGUS BISANO  
2015 ITALIEN, VENETIEN

---

**GRUMELLO**  
0.75 = 75NEBBIOLO, VOL 13.5%  
LUCA FACCINELLI  
2018, ITALIEN, VELTLIN

---

**NERO PER SEMPRE**  
0.75 = 89REBO, VOL 15.0%  
PRATELLO  
2018 / 2019 ITALIEN, LOMBARDEI

---

**LAFOA**  
0.75 = 190CABERNET SAUVIGNON, VOL. 13.5%  
COTERENZIO  
2017, ITALIEN, SÜDTIROL

---

**CANFORRALES**  
0.75 = 60TEMPERANILLO, VOL 14.0%  
LA MANCHA  
2019 / 2020 SPANIEN, CAMPO REALES

---

**LA ROSA RESERVA**  
0.75 = 95RORIZ - CAO – TOURIGA, VOL 14%  
TOURIGA NACIONAL  
2017 PORTUGAL, DOURO

---





---

**WEISSWEIN**

---

**SAUVIGNON BLANC**

0.10 = 9

0.75 = 63

SAUVIGNON BLANC, VOL. 13.0%

PALADIN

2018 / 2019, ITALIEN, VENETO,

---

**PINOT GRIGIO**

0.10 = 8

0.75 = 56

PINOT GRIGIO, VOL 12.8%

PALADIN

2018 ITALIEN, FRIULI

---

**MERLOT BIANCO DOC**

0.10 = 8

0.75 = 56

WEISSER MERLOT, VOL 13.0%

DELEA

2019 / 2020, SCHWEIZ TESSIN

---

**FENDANT BRÜLEFER AOC**

0.10 = 8

0.75 = 56

CHASSELAS, VOL 12.5%

BONVIN

2018 / 2019 SCHWEIZ, WALLIS

---

**ROSE WEIN**

---

**PRATELLO ROSE**

0.10 = 8

0.75 = 56

BARBERA – SANGIOVESE, VOL. 12.0%

GROPELLO – MARZEMINO

2020 / ITALIEN

---



## CHAMPAGNER

**FEUILLATTE BRUT  
RESERVE EXCLUSIVE**  
**0.75 = 75**

---

PINOT NOIR – CHARDONNAY  
MEUNIER  
FRANKREICH - CHAMPAGNE  
VOL. 12.0%

**FEUILLATTE BRUT  
RESERVE EXCLUSIVE**  
**0.375 = 45**

---

PINOT NOIR – CHARDONNAY  
MEUNIER  
FRANKREICH – CHAMPAGNE  
VOL. 12.0%

**FEUILLATTE BRUT  
EXCLUSIVE ROSÈ**  
**0.375 = 55**

---

PINOT NOIR – CHARDONNAY  
MEUNIER  
FRANKREICH – CHAMPAGNE  
VOL. 12.0%



**VALSER WASSER**

MIT / OHNE

**0.50 = 5.80**

---

**SCHWEPPE**

TONIC / GINGER ALE / BITTER ALE

**0.20 = 5.00**

---

**MICHEL**

O-SAFT / BODYGUARD / PFIRSISCH / BIRNE

**0.20 = 5.50**

---

**MÖHL SCHORLY**

**0.33 = 5.00**

---

**FUSE ICE TEA**

PFIRSISCH

**0.33 = 5.00**

---

**COCA COLA / COCA COLA ZERO**

**0.33 = 5.00**

---

**RIVELLA**

ROT / BLAU

**0.33 = 5.00**

---

**GAZOSA**

MIRTILLO / LIMONE

**0.35 = 6.50**

---

**PAULANER WEISSBIER**

5.5% ALK.

**0.50 = 7.00**

---

**ERDINGER WEISSBIER OHNE ALKOHOL****0.33 = 5.00**

---

**“SAFT VOM FASS” VON MÖHL**

APFELWEIN TRÜB VOM FASS OHNE ALKOHOL

**0.50 = 6.00**

---

**“SAFT VOM FASS” VON MÖHL**

APFELWEIN TRÜB VOM FASS MIT ALKOHOL

4.0 % ALK.

**0.50 = 7.00**

---

**CHOPF AB DRAFT / PANACHE**

4.7% ALK.

**0.30 = 5.00 0.50 = 6.50**

---

**CHOPF AB AMBER**

4.7% ALK.

**0.30 = 5.50 0.50 = 7.00**

---

**FLASCHE CALANDA GLATSCH**

4.8% ALK.

**0.30 = 5.00**

**GLAS PROSECCO**

11% ALK.

**0.10 = 8.50**

---

**APEROL SPRITZ**

APEROL / PROSECCO / WASSER

11% ALK.

**0.25 = 12.50**

---

**CAMPARI / SODA / O-SAFT**

23% ALK

**0.4CL = 8.00 / 9.50 / 11.50**

---

**CYNAR**

16.5%

**0.4CL = 8.50**

---

**HUGO**

PROSECCO / HOLUNDERSIRUP / MINZE

11.5% ALK.

**0.25 = 10.50**

---

**MARTINI ROSSO / BIANCO**

14.4% ALK. / 15% ALK.

**0.4CL = 8.50**

---

**NEGRONI**

MARTINI ROSSO / GIN / CAMPARI

**0.10 = 16.00**

---