



---

<b>KASTANIENCREMESUPPE</b> CHESTNUTSOUP ZUPPA DI CASTAGNE	<b>V</b>	<b>15</b>
<hr/>		
<b>SALAT VOM BÜFFET</b> SALAD FROM BÜFFET BUFFET D'INSALATA	<b>V</b>	<b>14</b>
<hr/>		
<b>GERSTENSUPPE</b> BARLEY SOUP ZUPPA D'ORZO	<b>V</b>	<b>14</b>
<hr/>		
<b>MINISTRONE</b>	<b>V G L</b>	<b>14</b>

---

**V** = vegetarisch    **G** = glutenfrei    **L** = laktosefrei    **VE** = vegan



		KLEIN	NORMAL
<b>STEINPILZ RISOTTO</b> MIT KASTANIEN <b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b> CON CASTAGNE <b>PORCINI MUSHROOM RISOTTO</b> WITH CHESTNUTS	<b>V G</b>	<b>24</b>	<b>30</b>
<b>KASTANIEN - TEIGWAREN</b> MIT STEINPILZRAHMSAUCE <b>CHESTNUT - NOODLES</b> WITH MUSHROOM CREAM SAUCE <b>CASARECCE ALLE CASTAGNE</b> CON CREMA AI FUNGHI PORCINI	<b>V</b>	<b>24</b>	<b>30</b>
<b>GNOCCHI</b> AN SALBEIBUTTER <b>GNOCCHI</b> WITH SAGE BUTTER <b>GNOCCHI AL BURRO SALVIA</b>	<b>V</b>	<b>20</b>	<b>26</b>
<b>RÖSTI LONGHIN</b> MIT GORGONZOLA UND KASTANIEN <b>RÖSTI LONGHIN</b> WITH GORGONZOLA AND CHESTNUTS <b>RÖSTI LONGHIN</b> CON GORGONZOLA E CASTAGNE	<b>V</b>		<b>29</b>
<b>BURRE RÖSTI</b> MIT SPECK, KÄSE UND SPIEGELEI <b>BURRE RÖSTI</b> WITH BACON, CHEESE AND FRIED EGG <b>BURRE RÖSTI</b> CON SPECK, FORMAGGIO E UOVO			<b>29</b>



	KLEIN	NORMAL
<b>SAIBLINGS FILET</b> MIT FRISCHEM GEMÜSE, UND STEINPILZ-KASTANIENRAHMSAUCE <b>CHAR FILLET</b> WITH VEGETABLES & CREAMY BOLETUS MUSHROOM SAUCE WITH CHESTNUTS <b>FILETTO DI SALMERINO</b> CON VERDURA & SALSA AI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE	<b>33</b>	<b>39</b>
<b>GESCHMORTE LAMMHAXE</b> MIT FRISCHEM GEMÜSE <b>LAMP SHANK</b> WITH VEGETABLES <b>STINCO D'AGNELLO</b> CON VERDURE		<b>42</b>
<b>KALBSBRATWURST</b> UND ZWIEBELSAUCE <b>BRATWURST VEAL</b> AND ONION SAUCE <b>BRATWURST DI VITELLO</b> E SALSA DI CIPOLLE		<b>29</b>
<b>WIENER SCHNITZEL</b> KALB MIT FRISCHEM GEMÜSE UND MALDONSALZ <b>WIENER SCHNITZEL</b> VEAL WITH VEGETABLES AND MALDON SALT <b>WIENERSCHNITZEL</b> CON VERDURE E SALE DI MA.DON		<b>42</b>
<b>BEILAGEN</b> POMMES FRITES / REIS / RISOTTO / RÖSTI		<b>7</b>

**V** = vegetarisch    **G** = glutenfrei    **L** = laktosefrei    **VE** = vegan



	KLEIN	NORMAL
<b>RINDS UND TUNA TATAKI</b>	L G 29	48
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		
<b>CORDON BLEU TRADITIONELL KALB</b>		38
BERGKÄSE, GEKOCHTER SCHINKEN, SERVIERT MIT GEMÜSE <b>CORDON BLEU TRADITIONAL VEAL</b> MOUNTAIN CHEESE, COOKED HAM, SERVED WITH VEGETABLES <b>CORDON BLEU TRADIZIONALE DI VITELLO</b> FORMAGGIO DI MONTAGNA, PROSCIUTTO COTTO, SERVITO CON VERDURE		
<b>CORDON BLEU LONGHIN KALB</b>		41
GEFÜLLT MIT GORGONZOLA, KASTANIEN, GEKOCHTEM SCHINKEN, SERVIERT MIT FRISCHEM GEMÜSE <b>CORDON BLEU LONGHIN VEAL</b> , FILLED WITH GORGONZOLA, CHESTNUTS, COOKED HAM, SERVED WITH VEGETABLES <b>CORDON BLEU LONGHIN VITELLO</b> , RIPIENO DI GORGONZOLA, CASTAGNE, PROSCIUTTO COTTO, SERVITO CON VERDURE		
<b>BEILAGEN</b>		7
POMMES FRITES / REIS / RISOTTO / RÖSTI		

V = vegetarisch   G = glutenfrei   L = laktosefrei   VE = vegan



**KALBKOTOLETTE** **58**  
MIT STEINPILZE  
VEAL STEAK WITH MUSHROOMS  
COTOLETTA DI VITELLO CON PORCHINI

---

**RINDSFILET 200GR** **46**  
VOM HEISSEN STEIN, MIT FRISCHEM GEMÜSE UND DREIERLEI DIP  
BEEF FILLET 200GR  
FROM HOT STONE, WITH FRESH VEGETABLES AND THREE TYPES OF DIP  
FILETTO DI MANZO 200GR  
DALLA PIETRA CALDA, CON VERDURE FRESCHE E TRE TIPI DI DIP

---

**LAMMENTRECOTE 200GR** **41**  
VOM HEISSEN STEIN, MIT FRISCHEM GEMÜSE UND DREIERLEI DIP  
LAMB ENRECOTE 200GR  
FROM HOT STONE, WITH FRESH VEGETABLES AND THREE TYPES OF DIP  
ENTRECOTE D' AGNELLO 200GR  
DALLA PIETRA CALDA, CON VERDURE FRESCHE E TRE TIPI DI DIP

---

**KÄSEFONDUE** AB 2 PERSONEN **V** **34 P.P.**  
MIT BROT UND KARTOFFELN  
CHEESE FONDUE FROM 2 PEOPLE, WITH BREAD AND POTATOES  
FONDUTA DI FORMAGGIO DA 2 PERSONE, CON PANE E PATATE

---

**BEILAGEN**  
POMMES FRITES / REIS / RISOTTO / RÖSTI **7**

---

**V** = vegetarisch    **G** = glutenfrei    **L** = laktosefrei    **VE** = vegan



<b>PANNA COTTA MIT BEEREN G</b> UND FRÜCHTE <b>PANNA COTTA WITH BERRIES</b> AND FRUITS <b>PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO</b> E FRUTTA		<b>15</b>
<b>KASTANIENFLAN</b> MIT RAHM <b>CHESTNUT FLAN</b> WITH CREAM <b>FLAN DI CASTAGNE</b> CON PANNA	<b>V G</b>	<b>13</b>
<b>KASTANIENKUCHEN</b> MIT RAHM <b>CHESTNUT CAKE</b> WITH CREAM <b>TORTA DI CASTAGNE</b> CON PANNA	<b>V</b>	<b>9</b>
<b>PREIS PRO KUGEL</b> VANILLE / ERDBEER / SCHOKOLADE / MOCCA ZITRONESORBET // MANGOSORBET VANILLA / STRAWBERRY / CHOCOLATE / MOCCA LEMON / APPLE / MANGO / MOCCA VANIGLIA / FRAGOLA / CIOCCOLATO / LIMONE / MELA / MANGO		<b>4.50</b>
<b>RAHMZUSCHLAG</b> CREAM SURCHARGE SUPPLEMENTO PANNA		<b>2</b>

**V** = vegetarisch    **G** = glutenfrei    **L** = laktosefrei    **VE** = vegan



## OFFENER ROTWEIN

### **PRIMITIVO SORPASSO IGP**

0.10 = 7

0.75 = 49

PRIMITIVO, VOL 13.6%

CANTINA CAVATINA

2021 / 2022 ITALIEN, PUGLIA

---

### **SOLESTA**

0.10 = 9.5

0.75 = 64

SANGIOVESE – MONTEPULCIANO, VOL 13.5%

VELENOSI

2020 / 2021, ITALIEN, MARKEN

---

### **RABDOMANTE**

0.10 = 10

0.75 = 70

MONTEPULCIANO, VOL 14.0%

FEUDI BIZANTINI

2019 / 2020, ITALIEN, ABRUZZEN

---



### 0.50 FLASCHEN ROTWEIN

<b>MAIENFELDER PINOT NOIR</b> <b>0.50 = 45</b>	PINOT NOIR, VOL 13.0% LAMPERT 2020 / 2021 SCHWEIZ, MAIENFELD GR
<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b> <b>0.50 = 39</b>	CORVINA – RONDINELLA – MOLINARA 2021 / 2022 ITALIEN, VERENO, VOL 13.5%
<b>SFORZATO DI VALTELLINA</b> <b>0.50 = 49</b>	NEBBIOLO, VOL 15.0% TRACCA 2017 / 2018 ITALIEN, VELTLIN
<b>NERO D'AVOLA</b> <b>0.50 = 39</b>	NERO D'AVOLA, VOL 13.5% TERRE SICILIANE BARINCELLI 2021 / 2022 ITALIEN, SICILIANE

### 0.375 FLASCHEN ROTWEIN

<b>FIGUERO 12</b> <b>0.375 = 43</b>	TEMPRANILLO, VOL 14.0% GARCIA FIGUERO 2015 / 2016 SPANIEN, DUERO-TAL
<b>BAROLO ROCCHES</b> <b>0.375 = 59</b>	NEBBIOLO, VOL 14.0% ROCCHES COSTAMAGNA 2016 / 2017, ITALIEN, PIEMONTE
<b>CHÂTEAU DE PEZ</b> <b>0.375 = 59</b>	MERLOT – CABERNET SAUVIGNON, VOL 13.0% 2018 / 2019, FRANKREICH, BORDEAUX



**FLASCHEN ROTWEIN****MERLOT DUE AMICI DOC**  
0.75 = 68MERLOT, VOL 12.8%  
GUIDO BRIVIO  
2019 / 2020 SCHWEIZ, TESSIN**ROSSO BASTARDO**  
0.75 = 68SANGIOVESE - MERLOT – CABERNET, VOL 13.5%  
GUALDO CATTANEO  
2021/2022, ITALIEN, UMBRIEN**MAIENFELDER PINOT NOIR**  
0.75 = 63PINOT NOIR, VOL 13.0%  
LAMPERT  
2021 / 2022 SCHWEIZ, MAIENFELD GR**CLO DU CHATEAU AOC**  
0.75 = 60PINOT NOIR -MERLOT, VOL 13.5%  
BONVIN  
2019 / 2020, SCHWEIZ / WALLIS**CUVÉE 1844**  
0.75 = 78CABERNET FRANC, VOL 13.0%  
LENZ  
2019 / 2020, SCHWEIZ / ZÜRICH**TASSINAIA**  
0.75 = 94CABERNET SAUVIGNON – MERLOT, VOL 13.5%  
CASTELO DEL TERRICCIO  
2018 / 2019, ITALIEN, TOSCANA**NOI DOC**  
0.75 = 70SANGIOVESE - CABERNET SAUVIGNON  
MERLOT, VOL 14.5  
SAN PATRIGNANO  
2018 / 2019, ITALIEN, EMILIA- ROMAGNA**AMARONE**  
0.75 = 89RONDINELLA - CORVINONE – CORVINA  
VOL 15.0%  
PAGUS BISANO  
2015 / 2016 ITALIEN, VENETIEN

FLASCHEN ROTWEIN

**GRUMELLO**  
0.75 = 75

---

NEBBIOLO, VOL 13.5%  
LUCA FACCINELLI  
2018 / 2019, ITALIEN, VELTLIN

**NERO PER SEMPRE**  
0.75 = 98

---

REBO, VOL 15.0%  
PRATELLO  
2019 / 2020 ITALIEN, LOMBARDEI

**LAFOA**  
0.75 = 190

---

CABERNET SAUVIGNON, VOL. 13.5%  
COTERENZIO  
2018, ITALIEN, SÜDTIROL

**CANFORRALES**  
0.75 = 60

---

TEMPERANILLO, VOL 14.0%  
LA MANCHA  
2020 / 2021 SPANIEN, CAMPO REALES

**LA ROSA RESERVA**  
0.75 = 95

---

RORIZ - CAO – TOURIGA, VOL 14.0%  
NACIONAL  
2018 / 2019 **PORTUGAL**, DOURO

**DUAS QUINTAS TINTO**  
0.75 = 60

---

NACIONAL – FRANCA - BLEND, VOL 14.5%  
2019 / 2020 **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

---

### **BY. OTT ROSE**

0.10 = 9

0.75 = 63

GRENACHE – CINSAULT – SYRAH - MOURVEDRE

OTT – PROVENCE , VOL 13.5%

2022 / FRANKREICH

---



**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%



**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 = 5.50**

---

**FUSE ICE TEA**  
PFIRSISCH  
**0.33 = 5.50**

---

**COCA COLA / COCA COLA ZERO**  
**0.33 = 5.50**

---

**RIVELLA**  
ROT / BLAU  
**0.33 = 5.50**

---

**GAZOSA**  
MIRTILLO / LIMONE  
**0.35 = 6.50**

---

**PAULANER WEISSBIER**

5.5% ALK.

**0.50 = 7.50**

---

**ERDINGER WEISSBIER OHNE ALKOHOL****0.33 = 5.50**

---

**“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 = 5.50   0.50 = 7.00**

---

**CHOPF AB AMBER**

4.7% ALK.

**0.30 = 6.00   0.50 = 7.00**

---

**FLASCHE CALANDA GLATSCH**

4.8% ALK.

**0.30 = 5.00**

**GLAS PROSECCO**

11% ALK.

**0.10 = 9**

---

**APEROL SPRITZ**

APEROL / PROSECCO / WASSER

11% ALK.

**0.25 = 12.50**

---

**CAMPARI / SODA / O-SAFT**

23% ALK

**0.4CL = 9 / 10 / 11.50**

---

**CYNAR**

16.5%

**0.4CL = 9**

---

**HUGO**

PROSECCO / HOLUNDERSIRUP / MINZE

11.5% ALK.

**0.25 = 12.50**

---

**MARTINI ROSSO / BIANCO**

14.4% ALK. / 15% ALK.

**0.4CL = 9**

---

**NEGRONI**

MARTINI ROSSO / GIN / CAMPARI

**0.10 = 16.00**

---