ZUM LÖWEN
MENU

VORSPEISEN

Fritto misto von Meeresfrüchten, Peperoni, pikante Soße 19 €
Fritto misto di frutti di mare, peperoni, salsa piccante
Fritto misto of seafood, peppers, spicy sauce

Verdicchio Classico superiore di Jesi, Andre Felici 7 €

Cappuccino von Kalbsbries, Pilze 18 €
Cappuccino di animelle di vitello, funghi
Cappuccino of calf's sweetbread, mushroom

Chardonnay Flora 2023, Kellerei Girlan 9 €

Rohnenpraline, Krensoße 16 €
Praline di rapa rossa, salsa di rafano
Praline of beetroot, sauce of horseradish

Gewürztraminer Selida 2025, Kellerei Tramin 7 €

Kastaniensuppe, Brotcroutons 14 €
Crema di castagne, crostini di pane
Chestnut soup, bread croutons

Bandol Rosé 2024, Domaine Tempier 9 €

Tortelloni, Kastanien, geräucherter Graukäse, Rosmarinmilch 18 €
Tortelloni, castagne, formaggio grigio affumicato, latte al rosmarino
Tortelloni, chestnut, smoked grey cheese, rosemary milk

Bandol Rosé 2024, Domaine Tempier 9 €

Tortelloni, Fonduta vom Almkäse, Spinatcreme 18 €
Tortelloni, fonduta di formaggio di malga, crema di spinaci
Tortelloni, fonduta of alpine pasture cheese, spianch

Chardonnay Flora 2023, Kellerei Girlan 9 €

HAUPTSPEISEN

Konfierte Lammhaxe, Grünkohl, Kartoffel vom Rohr 33 €
Confit di stinco di agnello, cavolo verde, patate al forno
Confit of lamb knuckle, green cabbage, potato

Syrah Marra 2021, Ignaz Niedrist 11 €

Kalbsrücken, Kartoffelpüree, Pilze 33 €
Sella di vitello, purè di patate, funghi
Saddle of veal, potato pure, mushroom

Torrione (Sangiovese/Cabernet/Merlot) 2019, Petrolo 10 €

Roastbeef, Rotweinsoße, Kartoffel, Gemüsecaponata 35 €
Roastbeef, salsa di vino rosso, patate, caponata
Roastbeef, potato, vegetable caponata

Roero Riserva La Val dei Preti 2022, Matteo Coreggia 8 €

Filet von der Ombrina in der Folie gegart, Artischocken 33 €
Filetto di ombrina al cartoccio, carciofi
Fillet of shadefish baked in a package, artichokes

Pinot Grigio Unterebner 2023, Kellerei Tramin 9 €

DESSERT

Apfelknödel im Filoteig gebacken, Vanilleeis 12 €
Canederlo alle mele in pasta filo, gelato alla vaniglia
Apple dumpling in filo pasture, vanilla ice cream

Schokosphäre, Quitte, Mascarponemousse 12 €
Sfera di cioccolato, mela cotogna, mousse di mascarpone
Chocolate sphere, quince, mascarpone mousse

Cannoli mit Kastaniencreme gefüllt, Bratapfeleis 12 €
Cannoli ripieni di crema di castagne, gelato di mele brasate
Cannoli filed with mousse of chestnut, ice cream of braised apple

Käseselektion Degust 16 €
Selezione di formaggio Degust
Cheese selection Degust

Gerne können Sie sich ein 4-Gang-Menü zusammenstellen. È possibile creare un menu a 4 portate. 74 €

Sollten gewisse Stoffe bei Ihnen Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung mit Qualora certe sostanze Le dovessero provocare intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. If you are intolerant to certain substances, please let us know when you place your order