

OSTERMENÜ MENU DI PASQUA EASTER MENU



Artischocke ganz | Béarnaise-Schaum | wilde Heidelbeere |
Dillöl | knuspriges Brioche

carciofo intero | spuma di bernese | mirtillo | olio
all'aneto | pan brioches

artichocke served whole | bernese mousse | blueberry | dill
oil | pan brioches

Cannoncini mit Ricotta von der Büffelmilch & Wildkräuter |
Spargel grün, roh gehackt | Eigelb gebeizt & gerieben | Schaum
vom Weißwein

cannoncini di ricotta di bufala e erbe | battuto di asparagi verdi |
tuorlo grattugiato | schiuma al vino bianco

buffalo ricotta cannoncini with herbs | beaten asparagus green |
grated yolk | white wine foam

Kalbsrücken zart & rosa in knuspriger Kräuterkruste | weißer
Spargel | Erbsenduetto jung | Jus dunkel & klar
sella di vitello fondente in croccante alle erbe | asparagi bianchi
e duetto di piselli novelli | fondo bruno

tender braised veal saddle in a crispy herb crust | white
asparagus with duet of young peas | brown sauce

Italienischer/Italian sgruppino italiano 60,30,10
Zitrone/limone/lemon | prosecco | Milchcreme/crema latte/
milk cream

Erdbeere | Himbeere | Mandel zart | Baiser
fragole | lampone | mandorla | meringa
strawberries | raspberries | almonds | meringue

75 € / pax

Ohne Getränke, bevande escluse, drinks not included.

Vegetarische, Laktosefreie und Glutenfreie Variante möglich.
Variante vegetariana, senza lattosio e senza glutine disponibile.
Vegetarian, lactose-free, and gluten-free option available.