

*Lieber Gast,  
Familie Prinoth mit ihren Mitarbeitern heißt Sie herzlich willkommen.*

*Chefkoch Felice Lo Basso mit seiner Brigade empfiehlt  
für eine Kleinigkeit außerhalb der gewöhnlichen Essenszeiten :*

### ***KALTE VORSPEISEN***

<i>Rohschinken San Daniele mit Meloneperlen und Feigen, Sesam ~ Grissini</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Speckplatte und Graukäse mit Meerrettichsauce und Essiggurken</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch mit Pfeffer, knusprigem Fenchelsalat und Paprikasorbet</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Salat von der Tomate und Büffelmozzarella mit Basilikumöl</i>	<i>Euro 14,00</i>

### ***SANDWICHES, KALTE SNACKS UND SALATE***

<i>Toast nach Art des Hauses mit Schinken und Käse</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Focacciabrot aus Apulien mit Mortadella und geräuchertem Provolone Käse</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Brot mit Speck, Brie und Salat</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Großer Salatteller mit Thunfisch und Mozzarella</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Käsedegustation mit hausgemachten Marmeladen</i>	<i>Euro 16,00</i>

### ***SUPPEN UND WARMER VORSPEISEN***

<i>Ladinische Gerstensuppe</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Meeresfrüchten</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Bandnudeln nach Bologneser Art</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter und Parmesankäse</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Kartoffelnocken mit Speck, geräuchertem Scamorza Käse und Rauke</i>	<i>Euro 13,00</i>

## **EIER SPEISEN**

<i>Rühreier mit Radicchio Salat und Speck</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Omelette nach Wunsch</i>	<i>Euro 10,00</i>

## **VEGETARISCH**

<i>Gemüsestrudel mit süß ~ saurer Tomatensauce</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Geschmolzener Camembert Käse mit gegrilltem Gemüse</i>	<i>Euro 13,00</i>

## **HAUPT SPEISEN**

<i>Rinderfilet vom Grill mit Ofenkartoffeln und Rosmarin</i>	<i>Euro 25,00</i>
<i>Kalbspillard mit gemischtem Gemüse</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Gebratener Thunfisch mit feinem Salat im Balsamico Essig</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeermarmelade</i>	<i>Euro 22,00</i>

## **DESSERTS**

<i>Katalanische Creme mit duftiger Geranie</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Ananas ~ Limeparfait mit Coulis von frischen Erdbeeren</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Waldbeerensuppe mit Minz ~ Eis und Schokoladen ~ Grissini</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Traditionelles Creme caramel</i>	<i>Euro 10,00</i>

### *Spezialität Iranischer Kaviar !*

<i>Kaviar Asetra 30 gr.</i>	<i>Euro 280,00</i>
<i>Kaviar Asetra 50 gr. ( auf Bestellung 3 Tage )</i>	<i>Euro 460,00</i>
<i>Kaviar Beluga 30 gr. ( auf Bestellung 3 Tage )</i>	<i>Euro 550,00</i>
<i>Kaviar Beluga 50 gr. (auf Bestellung 3 Tage )</i>	<i>Euro 900,00</i>

<i><u>Blinis aus Buchweizenmehl serviert mit Lachs, Tartar, Schnee, Brie und Kaviar</u></i>	
<i><u>Rindfleisch ~ Carpaccio mit Trüffel und Rösti von geräuchertem Lachs und Kaviar</u></i>	
<i><u>Mindestens 2 Personen ( auch verschiedene Gerich )</u></i>	<i>Euro 170,00</i>
	<i>Euro 270,00</i>

*~ Saisonbedingt könnten auch Tiefkühlprodukte verwendet werden ~*