

# PREMIUM

<i>Bresaola marinata in olio d'oliva extra vergine con scaglie di parmigiano e rucola (126)</i>	17	26
<b>Bresaola mariniert in Olivenöl "extra vergine" mit Parmesansplittern und Rucola</b> Bresaola à l'huile d'olive « extra vierge » avec flocons de parmesan et roquette		
***		
<i>Crema d'asparagi con crostini all'aglio orsino (1a,7a)</i>		9.50
<b>Spargelcremesuppe mit Bärlauch Croutons</b> Crème d'asperges avec croûtons à l'ail sauvage		
***		
<i>Sgargiante risotto alle barbabietole innaffiato al Gewürztraminer con gnocchetto di mascarpone fondente (7a)</i>	17	24
<b>Knalliges Risotto von Randen parfümiert mit Gewürztraminer und Mascarpone Gnocchetto</b> Flamboyant risotto aux betteraves parfumé au Gewürztraminer et boulette de mascarpone		
***		
<i>Duetto di steak di vitello e medaglione di filetto di maiale in guazza al rafano e chutney alle mele verdi</i>		45
<i>Classica gratinata di patate e selezione di verdure del mercato (7a)</i>		
<b>Duo aus Kalbssteak und Schweinsfiletmedaillon in Meerrettichsauce und Chutney von grünen Äpfeln</b> <b>Klassischer Kartoffelgratin und Gemüseauswahl vom Markt</b> Duo de steak de veau et médaillon de filet de porc à la sauce au raifort et chutney de pommes vertes Gratin de pommes de terre classique et légumes fraîches		
***		
<i>"Tarte Tatin" di mele e prugne secche con gelato alla zabaglione (1a,3b,7a)</i>		12
<b>"Tarte Tatin" von Äpfeln und getrockneten Pflaumen mit Zabaglione-Eis</b> «Tarte Tatin» des pommes et pruneaux servie avec glace au zabaglione		
***		
3 portate/ 3 Gänge/ 3 cours		69
4 portate/ 4 Gänge/ 4 cours		79
5 portate/ 5 Gänge/ 5 cours		85