

Fischgerichte

Confiertes Arktisches Saiblingfilet auf zweierlei Rahmlinsen
und kleinen gebackenen Kartoffeln

17,20

Gebratener Pulpo, Sankt Jakobsmuschel und Gamberoni auf feinen
Gemüstreifen, Krustentierschaum und Pesto-Fettucine

21,20

Vegetarisches

Fettucine mit Pinienkernen, Spinat, getrockneten Tomaten,
Oliven, Mozzarella und Marktsalat

9,20

Käsespätzle mit Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und einem Marktsalat

8,40

Brickteigtasche mit Gartengemüse gefüllt,
gebratenen Austernpilzen und Pastasotto al Pomodoro

10,50

Flammkuchen

„Joseph“

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

6,70

„Friedrich“

Flammkuchen mit Austernpilzen, Spinat, Mozzarella und Oliven

7,10

„Günter“

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Rucola
Kräuterpesto und Wiesenhonig

7,60

„Konrad“

Flammkuchen mit Gamberoni, gebeitztem Lachs,
Rucola, Tomaten und Knoblauch

8,20