



WINTER-EMPFEHLUNG

APERITIF

GLÜHWEIN-SPRITZ

Glühwein, Skiclub Kampen Vodka Lemon & Prosecco
9.50

MENÜ

HIRSCHPASTETE

mit Preiselbeeren und Feldsalat
14.90

HALBE ENTE SOUS VIDE GEGART

mit Majoranjus, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel,
Maronen und Bratapfel
32.90

WARMER SCHOKOLADEN-MACARON

mit Zwetschgensorbet und Portweifeige
12.90

3 Gang Menü

55.90

WEIN-BEGLEITER

2019 Rossojbleo Nero D'avola

Weingut Gulfi, Sizilien
Rebsorte: Nero D'Avola
0.75 / 29.50

DIGESTIF

RUM ET CHOCOLAT

2cl Tres Países Premium Rum
Bester Blend aus 8 Jahre gelagerten Rumsorten aus Panama, Jamaica & Dominik. Republik.
begleitet von einem Stück feinsten Edel Bitter Schokolade der
Schokoladenmanufaktur HACHEZ
77% Cacao D'Arabica
7.50



CUVERT

roher Schinken aus der Steiermark
Hauchdünn geschnitten (50g) mit Kalamata Oliven
2
8.50

VORSPEISEN

BRUSCHETTA

Feines Tomatenconcasse mit roten Zwiebeln, Basilikum
auf getoastetem Ciabatta
E,L
10.90

FORMAGGIO AL FORNO

im Ofen gebackener Feta mit roten Zwiebeln
Kalamataoliven, Kräutern & kleinem Salat
8,D,L1
11.90

ANTIPASTI

Gegrilltes, mariniertes Gemüse
Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Hokaidokürbis, Pimentos,
Kalamataoliven, Artischockenherzen,
Kapernäpfel & Aioli
2,3,5,E,I
13.90
mit Prosciutto Crudo, Gamba & Salsiccia 2,3,4 + 7.20
mit ca. 125g Mozzarella di Buffala & confierten Kirschtomaten + 8.50

FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

Karamellisierter Ziegenkäse an Salat von Roter Bete,
getrocknete Feigen und Feldsalat
E,L
13.50

MOZZARELLA DE BUFFLONNE

Büffelmozzarella auf gegrillter Oxshenherztomate
mit Rucola
8,A,D,E,L1
12.50



VORSPEISEN

CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Kürbiskernöl-Crème,
Pangratatto, Feldsalat und Grana Padano

^{8,D,L1}
15.20

COQUILLE FRIT

Gebratene Jacobsmuschel und boudin noir
auf Kürbiscrème und Weißweinschaum

^{8,D,E}
16.20

GAMBERETTO AGLIO E OLIO

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl und Chili
dazu Aioli und geröstetes Ciabatta

^{8,2,3,D,E,L1}
15.90

SALAT

MESCLUN SALADE

Zarte Pflücksalate in Apfel-Süßersenf-Dressing,
Karottenhobel, Kirschtomaten, Salatgurken,
geröstete Kerne und Croûtons

^{L1,E,L}
8.90 | 11.50

CAESAR SALAD

Romanasalat, gerösteter Speck, Grana Padano,
Croûtons, Anchovis und Kapernäpfel

^{2,3,4,8,A,D,E,L1}
9.50 | 12.50

mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen

+ 9.50

mit gebratener Maispoularde

+ 8.90

mit Falafel von Kichererbsen

+ 6.50



SUPPE

SOUPE À LA TOMATE

Suppe von Strauchtomaten,
gezupfter Büffelmozzarella und Basilikum

8,D,E
8.90

SOUPE Á LA CITROUILLE

Crèmesuppe vom Butternutkürbis
mit gegrillter Garnele

A,D,E,L1
9.90

CONSOMMÉ

Consommé von der Ente mit eigenen Ravioli
Wurzelgemüse & Kräutern

A,D,E,L1
8.50

VEGI & VEGAN

PANZEROTTI

gefüllt mit Ziegenkäse, Hokkaidokürbis, roten Zwiebeln,
Birne und Walnuss in Buttersud geschwenkt

8, A, D, E, L1
18.90

RISOTTO PRIMAVERA

Crémiges Risotto mit gegrillten Kräutersaitlingen,
mariniertem Babyspinat,
pochiertem Landei und Trüffel-Pangrattato

1,8, D, E, L1
21.90

OIGNON FARCI VEGAN

Gefüllte Zwiebel mit veganem Ragout von Hack und Pilzen,
an Hokkaido-Kürbiscrème

E,I,M
19.90



PIZZA

PIZZA CLASSICO

Magherita, Salami, Tonno, Proscuitto e Funghi, Hawaii

8,D,L1
12.50

PINSA RIVA

MINDESTENS 24 STUNDEN GEREIFTER TEIG, PER HAND ZERDRÜCKT

Feta- Schmandcrème, Serranoschinken, Kürbishobel
rote Zwiebeln, Rucola-Topping

8,D,L1,G
14.90

VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo, Antipastigemüse, Büffelmozzarella

8,D,L1
15.50

DIAVOLA

Tomatensugo, Mozzarella, scharfe Calabrese Salami
Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln

8,D,L1
16.50

GAMBA

schwarzer Knoblauch-Schmand, Black Tiger chunks
Kirschtomaten, Babyspinat, rote Zwiebeln, Chili

8,D,L1,N,C
17.20

CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand, Rindercarpaccio, Pecorino
Rucola, gehobelter Sommertrüffel

8,D,L1
22.50

BURGER

TALEGGIO BURGER

BEEF oder CHICKEN

im gerösteten Kräuter-Brioche-Brötchen mit Römersalat, Strauchtomate,
Tatar von Gewürzgurke, geschmolzenen Zwiebeln und Taleggio

17.50

mit Steakhouse Frites+ 4.50 / Sweet Fries & Limetten-Dip + 6.10



PASTA

PASTA CLASSICO

Frische Spaghetti
in Tomaten-Buttersauce mit frischem Basilikum
oder
Basilikumpesto
13.90

TAGLIATELLE TARTUFO

Bandnudeln in Trüffelbutter geschwenkt
mit zarten Hobeln vom Sommertrüffel & Grana Padano-Crunch
8,A,D,E,L1
19.90

PASTA UPGRADES

mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen
+ 9.50
mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen
+ 9.50
auf Carpaccio vom Rind
+ 9.50
mit ca. 125g Mozzarella di Bufala
+ 8.50

CARBONARA ORIGINALE **SALZIG**

Frische Spaghetti in Pecorino-Eigelb-Sauce
mit salzintensivem Guanciale-Speck und grobem schwarzen Pfeffer
2,3,8,A,D,E,L1
19.90

GNOCCHI E MANZO

Gnocchi Nero mit gebratenen Rosenkohlblättern,
getrockneten Tomaten, Perlzwiebeln,
rosa gebratenen Rindersteakstreifen und Balsamicoperlen
8,D,E,L1
24.90



HAUPTGERICHTE

» VON DER WEIDE «

MAGRET DE CANARD

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
an Wirsingröllchen, Serviettenknödeln und Cassissauce

8,D,L1,E
34.90

MAISPOULARDE

mit Kräutern und Knoblauch unter der Haut gebraten
auf Kürbis-Apfelragout, Kartoffel-Käse-Krapfen und Jus

8,A,D,E,L1
24.50

SALTIMBOCCA

Gebratenes Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel,
crémiges Waldpilzrisotto mit Rucola,
Salbei-Nussbutter und Grana Padano-Späne

2,8,D,E
21.50

"ALTO ADIGE"

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken
an leichtem Kartoffelsalat & gegrilltem Romanasalatherz,
Grill-Zitrone, frittierte Kapern und Preiselbeeren

8,A,D,E,L1,L
27.90

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce,
Comte Kartoffelstampf, wilder Brokkoli und Pfefferknusper

8,A,D,E,L1
28.90

RINDERFILET

gebratenes 200g Rinderfilet,
getrübelter Kartoffelstampf mit wildem Brokkoli und Jus

2,8,A,D,E,I
49.50

STEAK FRITES

Gegrilltes 300g Entrecote mit Pommes
kleinem Salat & Sauce Bernaise

8,C,N,E
45.90



HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER «

FILETTO DE LOTTE

Seeteufel in Lardo gebraten an Belugalinsen,
sautiertem Grünkohl und Safranschaum

8,D,E,I

29.50

SANDRE FRIT

Gebratenes Zanderfilet mit Beure Rouge,
Kartoffel-Speckstampf und Rahmsauerkraut

2,8,A,D,E,I

25.50

BOUILLABAISSE FACON RIVA

Sud a la Bouillabaisse mit Frühlingsgemüse,
edlen Fischstücken, Meeresfrüchten,
geröstetes Ciabatta & Safran Aioli

8,C,N,E

25.90

FILET DE SAUMON

Lachstranche confiert in Käuteröl
an Sepia-Risotto,
Zuckerschoten und Safranschaum

8,D,E

26.50

MOULES

Topf Miesmuscheln im Dijon-Senf-Estragonsud
mit Wurzelgemüse, Pommes und Sauce Rouille

8,2,3,D,E,1

18.90



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

Luftige Mascarponecreme

geschichtet mit in Espresso & Amaretto getränkte Löffelbiskuit

8,9,A,D,L1

9.00

CRÈME BRÛLÉE BLANCHE

Crème Brûlée von der weißen Schokolade

mit Mandarinersorbet

8,D,K1,L1

10.50

PARFAIT AUX NOIX

Parfait vom Haselnussnougat mit Orangenkompott

und Pfefferhippe

8,A,D,K1,L1

13.00

PANNA COTTA Á LA VANILLE

Vanille Panna Cotta mit Röster

und Sorbet von der Pflaume

A,D,L1,K1

10.50

FROMAGE

Käse nach Tagesangebot

mit Feigensenf, frischen Früchten & Ciabatta

D,L1,

9.90



Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene

Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
 5. mit Schwefeldioxid
 6. mit Schwärzungsmittel
 7. mit Phosphat
 8. mit Milcheiweiß
 9. Koffeinhaltig
 10. chininhaltig
 11. gewachst
 12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel

Erläuterung zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit Glutenhaltiges Getreide
I 1Weizen, I2 Dinkel, I 3Roggen I 4Hafer
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
K1Mandel, K2Haselnuß, K3Wallnuß,
K4Pistazien, K5 Cashew Kerne
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

*Alle unsere Produkte können Spuren von WeizenGlutenen enthalten, da wir ein Mehl
verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.*

Unser Brot und die Dips Enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:

1, 3, 14 / a, d, i Weizen/Roggen, I