



Inspirationen aus dem Friaul

Antipasti

Kräuterflan auf einer Crème aus “Montasio“ (friulischer Käse) Fr.12

Rohschinken San Daniele “Levi“ mit eingelegtem Gemüse Fr. 18

Primi

Gerstensuppe mit Bohnen Fr. 10

Blecs (Teigwaren aus Buchweizen) an Fasansauce(IT) Fr. 24 (½ Fr. 19)

Cjarsons (Teigtaschen) gefüllt mit Spinat, mit geräuchertem Ricotta Fr. 24

Secondi

Frico (ähnlich wie Käserösti),
gegrillte Polenta und knuspriger Rohschinken San Daniele Fr. 24

Schinken(CH), Brovade (Sauerrüben)
und Meerrettichschaum Fr. 28

Toc in braide (Polenta mit geschmolzenem Montasio-Käse)
mit Foie Gras Fr. 38

Reh-Tagliata(A) an einer Traubensauce (Refosco Traube),
mit Kakao-Gnocchi und in Rotwein gekochten Birnen Fr. 40

Lo chef Beppe, master in italian cooking di Slow Food





Weitere kulinarische Verführungen

Antipasti

Cardy-Flan mit Parmesan in zweierlei Konsistenz Fr. 14

Häppchen vom Filet der grossen Bernsteinmakrele und vom Lachs,
halb gekocht und halb roh, auf einer Lauchcrème Fr. 18

Primi

Kartoffel-Gnocchi mit Tintenfisch-Tinte und „Lampascioni“ Creme Fr. 22

Orecchiette (Teigmaren) an einer Stängelkohlcrème (Cima di Rapa) Fr. 24 (½ Fr. 19)

Secondi

Rindsfilet (CH) in Grissini-Kruste, mit Sauce béarnaise,
Topinamburgratin und „Puntarelle“ (Gemüse) Fr. 40

Schottischer Bio-Lachs auf einem Bett aus Venere-Reis,
Marsala-Gelee und Blumenkohl Fr. 34

Krake vom Grill
auf einem Püree aus dicken Bohnen und Olivenpesto Fr. 38

Thunfischfilet-Tagliata in Sesamkruste auf einem Bett aus roten Zwiebeln und
Artischocken Fr. 38

Lo chef Beppe, master in italian cooking di Slow Food

