



Speisekarte

Vorspeisen & Salate

"Start small, dream big – every adventure begins with a bite"

Burrata <small>G</small> Getrocknete Tomaten / Basilikum <i>Dried tomatoes / basil</i>	€ 15,60
Antipasti Misto <small>ALM</small> Auswahl an italienischen Spezialitäten: Prosciutto Crudo / Salami / gegrilltes Gemüse / Oliven / Artischocken / hausgemachtes Brot <i>Selection of Italian specialties: prosciutto crudo / salami / grilled vegetables / olives / artichokes / homemade bread</i>	€ 16,20
Vitello Tonato <small>CDGM</small> Zartes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern / Zitronenzeste <i>Tender veal / Tuna sauce / Capers / Lemon zest</i>	€ 13,90
Carpaccio vom Rind <small>CGMO</small> Rucola / Parmesan <i>Arugula / Parmesan</i>	€ 14,20
Ceasar Salat <small>ACG</small> Knackiger Römersalat / Caesar Dressing / Parmesan / Croutons <i>Crispy romaine lettuce / Caesar dressing / Parmesan cheese / Croutons</i>	€ 14,90
On top: Gegrilltes Huhn / <i>Grilled chicken</i> <small>ACG</small>	€ 19,90
Kleiner Caesar Salat <small>ACG</small>	€ 9,90
Kleiner gemischter Blattsalat <small>MO</small>	€ 6,90
Rucola Salat <small>MO</small> Mit getrockneten Cherrytomaten <i>With dried cherry tomatoes</i>	€ 8,90



Speisekarte

Suppen

"Warm bowls, warm hearts - comfort in every spoon"

Fritattensuppe ACGL

Fritter soup

€4,50

Kaspressknödelsuppe ACG

Cheese dumpling soup

€ 5,70

Tomatencremesuppe AFGL

Tomato cream soup

€ 5,90





Speisekarte

Pasta

"Twist, twirl, and taste the magic"

Spaghetti al Pomodoro <small>ACGL</small>	€ 15,90
Für Kinder / <i>For kids</i>	€ 10,50
Spaghetti Bolognese <small>ACGL</small>	€ 15,90
Für Kinder / <i>For kids</i>	€ 10,50
Spaghetti Carbonara <small>ACGL</small>	€ 15,90
Für Kinder / <i>For kids</i>	€ 10,50
Linguine alle Vongole <small>ABCDGLMOR</small>	€ 17,00
Linguine / Venusmuscheln / Knoblauch / Weißwein <i>Linguine / Clams / Garlic / White Wine</i>	
Ravioli Ricotta e Spinaci <small>ACG</small>	€ 16,00
Frische Ravioli / Ricotta / Spinat / Butter / Salbei <i>Fresh ravioli / ricotta / spinach / butter / sage</i>	
Gnocchi al Pesto <small>ACGL</small>	€ 15,50
Frische Gnocchi / Basilikum - Pesto / Pinienkerne / Parmesan <i>Fresh gnocchi / basil pesto / pine nuts / Parmesan</i>	
Lasagna alla Bolognese <small>ACGLMO</small>	€ 17,00
Lasagne / Bolognese Ragù / Bechamelsauce / Parmesan <i>Lasagna / Bolognese Ragù / Bechamel sauce / Parmesan</i>	
Pappardelle al Cinghiale <small>ACGLMO</small>	€ 19,00
Frische Pappardelle / Wildschweinragù / Rotwein <i>Fresh pappardelle / wild boar ragù / red wine</i>	



Speisekarte

Pizza

"Traditional tomato sauces with a modern Alpine twist"

Margherita <small>AG</small> San Marzano Tomaten / Mozzarella / Frischer Basilikum <i>San Marzano tomatoes / Mozzarella / Fresh basil</i>	€ 10,90
Bufalina <small>AG</small> Tomatensauce / Büffelmozzarella / Basilikum / Extra natives Olivenöl <i>Tomato sauce / Buffalo mozzarella / Basil / Extra virgin olive oil</i>	€ 15,20
Quattro Stagioni <small>AG</small> Tomatensauce / Fior di Latte Mozzarella / Prosciutto Cotto / Champignons / Artischocken / schwarze Oliven <i>Tomato sauce / Fior di Latte mozzarella / prosciutto cotto / mushrooms / artichokes / black olives</i>	€ 16,50
Diavola <small>AG</small> Tomatensauce / Fior di Latte Mozzarella / pikante Salami aus Kalabrien / Oregano / Chili Öl <i>Tomato sauce / Fior di Latte mozzarella / spicy Calabrian salami / oregano / chili oil</i>	€ 16,50
Capricciosa <small>AG</small> Tomatensauce / Fior di Latte Mozzarella / Artischocken / Prosciutto Cotto / Oliven <i>Tomato sauce / Fior di Latte mozzarella / artichokes / prosciutto cotto / olives</i>	€ 16,50
Frutti di Mare <small>AG</small> Tomatensauce / Fior di Latte Mozzarella / Meeresfrüchte / Knoblauch / Zitronenzeste <i>Tomato sauce / Fior di Latte mozzarella / seafood / garlic / lemon zest</i>	€ 17,50
Napoli <small>AG</small> Tomatensauce / Fior di Mozzarella / Sardellen / Kapern <i>Tomato sauce / Mozzarella cheese / Anchovies / Capers</i>	€ 15,50



Speisekarte

Prosciutto e Funghi AG

€ 16,50

Tomatensauce / Fior di Mozzarella / Schinken / Champignons
Tomato sauce / Mozzarella cheese / Ham / Mushrooms

Vegetariana AG

€ 14,00

Tomatensauce / Fior di Latte Mozzarella / gegrilltes Gemüse / Paprika /
Zucchini / Aubergine
*Tomato sauce / Fior di Latte mozzarella / grilled vegetables / peppers /
zucchini / eggplant*

Calzone AG

€ 15,20

Gefaltete Pizza / Tomatensauce / Fior di Mozzarella / Schinken / Pilze
Folded pizza / tomato sauce / mozzarella cheese / ham / mushrooms





Speisekarte

Hauptspeisen

"For heroes of the peaks...and dinner"

Hühnerbrust suprême AGLM

Safranrisotto / Gemüse
Saffron risotto / vegetables

€ 21,90

Piccata Milanese ACG

Kalbschnitzel in Parmesanpanade / Spaghetti mit Tomatensauce
Veal schnitzel in parmesan breading / Spaghetti with tomato sauce

€ 23,80

Gebratener Wolfsbarsch DGLMO

Risotto / Mangold / Weißweinsauce
Risotto / chard / white wine sauce

€ 18,20





Speisekarte

Dessert

"End on a sweet note – because bitter endings are no fun"

Tiramisu ^{AF}

Mascarpone / Löffelbiskuit / Espresso / Marsala / Kakaopulver
Mascarpone / ladyfingers / espresso / Marsala / cocoa powder

€ 8,50

Panna Cotta ^{CG}

Vanille / Himbeersauce / karamellisierte Mandeln
Vanilla / raspberry sauce / caramelized almonds

€ 9,00

Affogato al Caffè ^{CG}

Vanilleeis / frischer Espresso
Vanilla ice cream / fresh espresso

€ 7,50

Kugel Eis ^{CG}

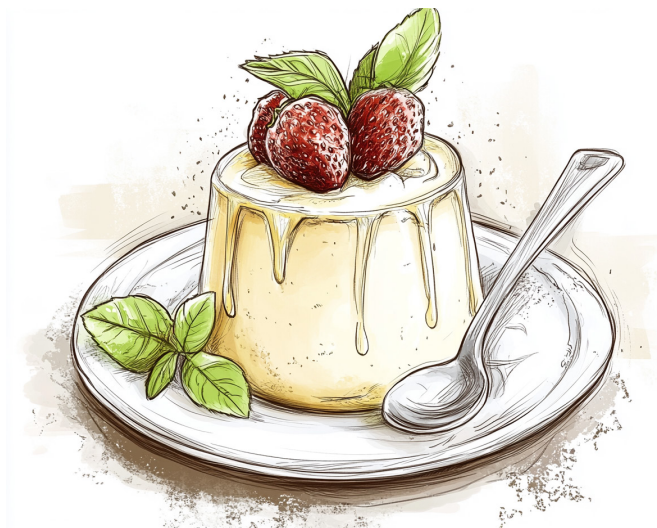
Vanille, Schoko, Stracciatella, Erbeer oder Pistazie
Vanilla, chocolate, stracciatella, strawberry or pistachio

€ 1,60

Kaiserschmarrn ^{ACG}

Karamellisiert | Zwetschkenröster | Geröstete Mandeln
Caramelized shredded pancake | Plum compote | Toasted almonds

€ 13,50





Speisekarte

Allergene:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulphite
- P Lupinen
- R Weichtiere