


## BISTROTKÜCHE

Feldsalat mit Zwiebel, Granatapfel, Croutons, Walnüsse, Feigensenf-Vinaigrette 4,90 

Aioli spanischer Art 3,80 

Olivenvariation & Parmesankäse 6,50 

Patatas Bravas (geröstete Ofenkartoffeln) mit Salsa-Dip 3,90 

Gegrillte Peperoni (pikant) mit Knoblauch 4,50 

Ratatouille (Zucchini, Paprika, Tomaten, Peperoni, Zwiebel) 4,50 

Ofenchampignons in Tomatensugo mit Blattspinat & Käse gratiniert 7,50 

Nachos aus dem Ofen mit Käse gratiniert und Salsa-Dip 5,50 

Ofencamembert mit Knoblauch und frischen Kräutern 5,90 

Gegrillte Datteln im Speckmantel 4,80

Chorizo al Crianza (span. Paprikawurst in Rotwein gebraten) 4,00

Salsiccia al Finocchio (ital. Fenchelbratwurst in Weißwein gebraten) 4,00

Gegrillte Gambas (geschält), Kräuter-Knoblauch-Chili-Öl, Baguette 7,90

Gratinierte Jakobsmuscheln, Baguette 8,90

## KÄSEVARIATION

aus 5 Sorten (z.B. Camembert, Roquefort, Crottin de chevre, Manchego, Parmesan) 13,50 

*Weinempfehlung: Nero D'Avola, Merlot, Crianza*

## MEDITERRANER TELLER

Gefüllte Paprika, Oliven, Peperoni, Gambas, Parmiggano, Prosciutto, Salzmandeln, Aioli

klein 12,90 | groß 19,80  *möglich*

*Weinempfehlung: Chardonnay, Rosé, Merlot,*


## SCHWEIZER WURSTSALAT

mit Käse, Zwiebel, Radieschen, Röstkartoffeln & Kräuterschmand 9,80

*Weinempfehlung: Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, RosÉ*

Eine Liste der Allergen- und Zusatzstoffe liegt zur Einsicht bereit.. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal

## SÜDTIROLER PFANNE

Speckkartoffel, Zwiebel, Rucola und hausgemachten Kochkäse 9,80  möglich

Weinempfehlung: Weissburgunder, Pinot Grigio, Rosé

## BISTROTSALAT

Gratinierte Blätterteigtarte gratiniert mit Speck & Ziegenkäse an roter Beete & Feldsalat 14,90

Weinempfehlung: Chardonnay, Weissburgunder, Savia Viva, Rosé

## MEDITERRANEO

Mediterranes Grillgemüse, Kartoffel, Schafskäsekruste 12,80  möglich

oder mediterranes Grillgemüse, Kartoffel, Schafskäsekruste und Chorizo 14,50

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Rosé, Primitivo

## GARNELEN SAGANAKI PFANNE

Tiger Prawns in leichter Tomaten-Weißwein-Sauce, frische Kräuter & Feta gratiniert 14,90

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, oder Rosé

## TAGLIATELLE AL VITELLO

frische Pasta mit Kalbsrückenragout in Champignon-Ricotta-Sauce, Rucola, Parmesan 16,50

oder frische Pasta in Champignon-Ricotta-Sauce, Rucola, Parmesan 9,80 

Weinempfehlung: Savia Viva, Chardonnay, Rosé,

## ENTRECÔTE aus dem Holzofen

300g Ribeye-Steak mit Zwiebel, Ratatouille, Röstkartoffel 23,50

Weinempfehlung: Crianza, Pinotage, Nero D'Avola, Primitivo

## DESSERTS

Mousse au Chocolat mit frischen Beeren 4,90

Ofencrumble (Mandelstreusel) mit Früchten der Saison, Vanilleeis 5,20

Kaiserschmarrn aus dem Ofen mit Rosinen und Zwetschgenröster 6,90

Kleine Käsevariante mit Trauben und Brot 7,50

Weinempfehlung: Portwein, Riesling, Sherry