



# Speisekarte - Carta - Menu



## Kalte Vorspeisen - Antipasti - Cold starters

**Tompinambursalat** | Vogerlsalt | pochiertes Ei | Euro 15,00  
Bärlauch | Bergkäseschaum **L**

**Insalata di topinambur** | valerianella | uovo poche | aglio orsino |  
spuma di formaggio di montagna

**Jerusalem artichoke salad** | lamb's lettuce | egg poche |  
wild garlic | mountain cheese mousse

**U/L**

**Poschierte Artischockenherz** | Sauce Hollandaise Euro 15,00  
**Cuore di carciofo poche** | salsa Hollandaise

**Poached artichokeheart** | hollandaise sauce

**L**

**Ziegenkäse** | Speck | Chicorée Euro 15,00

**Formaggio caprino** | speck | indivia

**Goat cheese** | speck | chicory salad

**Hausmarinierte Lachsforelle** | Gurke-Gin Tonic Gel | Euro 17,00  
Holzkohlekissen **G**

**Trota salmonata marinata in casa** | gel al gin tonic e cetriolo |  
cuscinetto al carbone

**Homemade marinated salmon trout** | gin tonic and cucumber gel |  
charcoal buffer

**„Adler“ Carpaccio** | Basilikum | Euro 16,00  
Parmesankäse | Balsamicovinaigrette **L**

**Carpaccio „Adler“** | basilico | parmigiano |  
vinaigrette all'aceto balsamico

**Carpaccio „Adler“** | basil | parmesan | balsamic vinaigrette

**Tartar Filet** | Butter | Toastbrot (am Tisch zubereitet) Euro 26,00

**Filetto tartare** | burro | pane tostato (preparato al tavolo) **L**

**Fillet tartare** | butter | toast (prepared at the table)

## Suppen & warme Vorspeisen - Minestre & Primi piatti - Soups & hot appetizers

**Topinamburschaumsuppe** | Chips | Petersilienöl Euro 10,00  
**Crema di topinambur** | chips | olio al prezzemolo **L**  
**Cream of jerusalem artichoke soup** | chips | parsley oil

**Kartoffelnocken** | Ackerlingpilze | Zitrone Euro 16,00  
**Gnocchi di patate** | pioppini | limone **G/U**  
**Potato gnocchi** | field mushrooms | lemon

**Hanfbandnudeln** | Lauch | Graukäse | Euro 15,00  
Schüttelbrotkrokant **G/L/U**

**Tagliatelle di canapa** | porro | formaggio grigio |  
croccante di „Schüttelbrot“

**Hemp „tagliatelle“ noodles** | leek | local cheese |  
„Schüttelbrot“ brittle

**Schlutzkrapfen** | braune Butter | Schnittlauchbutter Euro 16,00  
**„Schlutzkrapfen“** | burro fuso | burro all'erba cipollina **G/L/U**  
**„Schlutzkrapfen“** | browned butter | chive butter

**Grüne Pappardelle** | Rehragout | Ribes | Wacholder Euro 16,00  
**Pappardelle verdi** | ragù di cervo | ribes | ginepro **G/L/U**  
**Green Pappardelle** | venison ragout | ribes | juniper

**Zweifarbige Ravioli** | Kartoffel | Trüffelöl Euro 16,00  
**Ravioli bicolore** | patate | olio al tartufo **G/L/U**  
**Two-coloured ravioli** | potatoes | truffle oil

**„Boxilemehl“ Knöpfe** | Äpfel | Rotweinsauce | Euro 16,00  
Speckpulver **G/L**

**Bottoni di farina di carruba** | mele | salsa di vino rosso |  
polvere di speck

**Carub seed flour buttons** | apples | red wine sauce | speck powder

## Hauptspeisen - Secondi piatti - Main courses

**Rindsfilet** | Schalottensauce | Kartoffelcreme Euro 35,00  
**Filetto di manzo** | salsa allo scalogno | crema di patate **G**  
**Beef fillet** | shallot sauce | cream of potato

**Steak vom Milchkalb** in Kräuterkruste | Euro 28,00  
Karottencreme **L**

**Steak di vitello da latte** in crosta di erbe | crema di carote  
**Veal steak with herb crust** | cream of carrots

**Flanksteak** | Sojabohnen | blaue Kartoffel | Euro 25,00  
Barbecuesauce **L**

**Flanksteak** | fagioli di soia | patata blu | salsa barbecue  
**Flanksteak** | soya beans | blue potato | barbecue sauce

**Käsepressknödel** | Krautsalat Euro 20,00  
**Canederli di formaggio pressati** | insalata di crauti **G/L/U**  
**Pressed cheese dumplings** | cabbage salad

**Hirschkalbsrücken in Pilzmantel** | weiße Polenta | Euro 33,00  
Lagreinjus **L/G/SE**

**Lombo di cervo in mantello di funghi** | polenta bianca |  
jus al lagrein

**Venison tenderloin** | white polenta | lagrein jus

**Kalbsleber** | Perlzwiebel- und Balsamicosauce | Euro 25,00  
Kartoffelgratin **G/L**

**Fegato di vitello** | salsa alla cipollina e balsamico | gratin di patate  
**Veal liver** | onion and balsamic sauce | gratinated potatoes

**Schweinewange** | Püree aus geräucherten Kartoffeln | Euro 26,00  
Zuckerschoten | Rosmarinsauce **L**

**Guanica di maiale** | puré di patate affumicate | taccole |  
salsa al rosmarino

**Pork cheek** | mashed smoked potatoes | snow peas |  
rosemary sauce