



CORVARA

VORSPEISEN

WEICH GEKOCHTES EI

PARMESANSCHAUM, APFEL-BALSAMICO, KNUSPRIGE KARTOFFELBRÖSEL

MARINierter KRÄUTERSEITLING

SCHARFE GRÜNE CURRYSAUCE, PECORINO VON GENUSSBUNKER, AMARANTH,
PETERSILIEN-DRESSING UND CONFIERTE KIRSCHTOMATEN

GEBACKENE JAKOBSMUSCHELN

ERSTE GÄNGE

CARBONARA L'OSTI

GUANCIALE, EIERSCHAUM, PULVER AUS SCHWARZEM VENERE-REIS

PLIN MIT ESELFLEISCH

KNOLLENSellerie, FRÜHLINGSZWIEBEL-DRESSING, KNUSPRIGER BUCHWEIZEN

MANCINI-SPAGHETTI

MUSCHELCREME, SEETEUFEL, KAPERN AUS PANTELLERIA

HAUPTGÄNGE

SPANFERKEL

PASTINAKE MIT ROSMARIN, GRÜNER APFEL-MOSTARDA, KARTOFFELTERRINE

GEBRATENES PERLHUHN

GEFÜLLTE BRUST, GEBRATENE KEULE, GESCHMORTER CHICORÉE, KNOLLENSellerie,
SCHWARZE ZITRONE

GEGRILLTER STEINBUTT

SAISONPILZE, ESTRAGONSAUCE, KARTOFFELN, OLIVEN UND CONFIERTE KIRSCHTOMATEN

DESSERTS

HONIG-PARFAIT

SCHAUM AUS DUNKLEM BIER, HASELNUSS-KROKANT, MALZ-TUILE

ROSENKUCHEN

VANILLEEIS

KÄSEAUSWAHL

ZIEGENBLAUSCHIMMELKÄSE • COMTÉ • BAGÒSS • STEINER EGGMOA