

Vorweg servieren wir unser Gedeck

Gartengemüse | Dip | Praline 6.8

APPETIZERS

Beef Tartar 24.8

Heimisches Rind | Kapern | Senfkaviar | Schwarzbrot
• Smoke my Tatar (rauchig am Tisch serviert)
AICIFIGILIMIO 26.8

Casanova-Schnitte 94.8

Rösti | Beef Tatar | Crème fraîche |
Schnittlauchmayonnaise | Alpenkaviar (30g)
AICIFIGILIMIO

Anchovies "Serie Limitada" 22.8

Schwarzbrot | Butter | Schnittlauch
AIDIFIGIO

Ziegenkäse „Pferdeapfel“ 22.8

Pfirsich | Pistazien | Mizuna
AIFIGHILIMIO

SALADS

Haussalat 14.8

Gartengemüse | Blattsalat | Hausdressing
CILIMINIO

Asia Salat 21.8

Avocado | Wurzelgemüse | Koriander | Mango

ROSÉ TO SHARE

Ein Mix unserer Appetizer und Tagesgerichte für die Tischmitte zum Teilen pro Person 29.8

WARM APPETIZERS

Jakobsmuscheln 29.8

Kartoffel | Lauch | Räucherfisch
DIFIGILIOIR

KAVIAR

Alpenkaviar „Osietra“ 30g 84.0

50g 140.0

125g 350.0

1.000g auf Anfrage

Zu allen Kaviararten servieren wir:
Blini | Ei | Sauerrahm | Schnittlauch | Schwarzbrot
AICIDIFIGIO

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Wir bitten um Verständnis, dass ein Rechnungssplit (Aufteilung der Rechnung pro Person), ab einer Reservierungsgröße von 5 Personen aus zeitlichen Gründen nicht möglich ist.

MAIN COURSES

Pasta Busara 31.8

Hummerbutter | Rote Garnele | Tomate
AIBICIGILIO

Gnocchi 24.8

Salbei | Pinienkerne | Stracciatella
AICIGILIO

FISH & SEAFOOD

Filet vom Bio Saibling 38.6

Spinat | Erdäpfel | Beurre blanc
DIFIGILIO

Calamari „alla Griglia“ 31.8

Caponata | Pita | Chimichurry
AIFIGILIOIR

Im Ganzen gebraten nach Verfügbarkeit
pro 100 g ab 12.6

- Wolfsbarsch
- Bio Saibling
- Seezunge
- Dorade

Beilagen:

Hasselback-Erdäpfel | saisonales Gemüse | Mediterrane Butter
DIGILIO

JOSPER GRILL

Melanzani 24.8

Miso | Sesam | Chili
AIFILINIO

½ Bio Huhn Piri Piri 36.8

Asia Gurkensalat | Chili
AIFIGILINIO

Bio Lamm 39.6

Bökers Biolandwirtschaft | Biolandwirtschaft Nuart
Polenta | Bohnen
FIGILIO

Oktopus 35.8

Paprika | Koriander | Knoblauch | Kartoffeln
AICIFIGILIMIOIR

Heimisches Rinderfilet

• Steak 250 g 58.6

• Chateaubriand 500 g 118.6

„Atterox“ Rib-Eye

• Steak 350g 68.8

Aus dem Reifeschrank

• „Okami Beef“ Preis je nach Produktverfügbarkeit

Beilagen:

Pommes | saisonales Gemüse | Pfefferrahmsauce CIFIGILIMIO

Zusätzlich:

• Sauce Bernaise 3.8

• Chimichurry 3.8

• Grüne Bohne 3.8

RAW BAR

CALIFORNIA ROLLS

Veggi 26.8
Spargel | Sesam | Lauch | Avocado

Serie Limitata 28.6

Filetes de Anchoa | Paprika Tempura | Spicy Mango

Surf & Turf 32.8

Rinderfilet | Garnelen Tempura | Trüffelmayo | Frühlingszwiebel

Bio Saibling 29.8

Spicy Saibling | Avocado | Kimchi | Togarashi

Unagi 32.8

Räucheraal | Rucola | Chili | Garnele | Gurke

Spicy Tuna 32.8

Adria Chutoro Tuna flambiert | Chili | Lauch

• Topping mit Alpenkaviar 10g oder 30g 28.0 / 84.0

HOSOMAKI

Veggi 21.8
Gurke | Avocado

NIGIRI

Wagyu Nigiri flambiert | Trüffel Stk. 12.8

Adria Chutoro Tuna | Spicy Mayo Stk. 6.8

RAWS

Wolfsbarsch Ceviche 24.8

Paprika | roter Zwiebel | Koriander | Mais

Adria Tuna Tartar 26.8

Avocado | schwarzer Knoblauch | Chili

Flusskrebse 24.8

Avocado | Curry | Melone

Tempura Garnelen 28.6

Boss-Sauce

TÄGLICH NEU

Genießen Sie unsere täglich wechselnden Angebote und entdecken Sie die Vielfalt auch vegetarischer saisonaler Köstlichkeiten!

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot.

SWEETS

Lauwarmer Schokokuchen 12.8

Sauerrahmeis | Sauerkirsche
AICIFIGIHIO

Scroppino Rosé 8.4

Zitronensorbet | Cassis | Prosecco | Obers
OIG

Nougatknödel 14.8

Erdbeere | Butterbrösel
AICIFIGIHIO

Bio Eiswerk im Becher 5.8

Schokolade | Erdbeere | Zitrone | Vanille | Haselnuss

Mini Tartelettes nach Tagesangebot

BAR SNACKS

Käsekrauter aus Bökers Biolandwirtschaft 12.8

Dijon Senf | Schwarzbrot
AIFIGIMIO

Trüffelpommes 12.8

Parmesan | Petersilie | Trüffelmayo

ABENDKARTE



ROSÉ

VILLA BULFON