ABENDKARTE

APPETIZERS

Beef Tartar 24.8
Heimisches Rind | Kapern | Senfkaviar | Schwarzbrot
- Smoke my Tatar (rauchig am Tisch serviert) 26.8

A I C I F I G I L I M I O

Casanova-Schnitte 94.8
Rösti | Beef Tatar | Crème fraîche | Schnittlauchmayonnaise | Alpenkaviar (30g)
A I C I F I G I L I M I O

Anchovies “Serie Limitada” 22.8
Schwarzbrot | Butter | Schnittlauch
A I D I F I G I O

Ziegenkäse 22.8
Zwetschke | Pistazien | Rucola
A I F I G I H I L I M I O

SALADS

VEGAN

Haussalat 14.8
Gartengemüse | Blattsalat | Hausdressing
C I L I M I N I O

WARM APPETIZERS

Jakobsmuscheln 29.8
Kartoffel | Lauch | Räucherfisch
D I F I G I L I O I R

ROSÉ TO SHARE

Ein Mix unserer Appetizer und
Tagesgerichte für die Tischmitte
ab 4 Personen

pro Person 29.8

Vorweg servieren wir unser Gedeck

Gartengemüse | Dip | Drink 6.8

ROSÉ
VILLA BULFON

ABENDKARTE

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

MAIN COURSES

Pasta Busara 31.8
Hummerbutter | Rote Garnele | Tomate
AIBICIGILIO

Gnocchi 24.8
Kürbis | Stracciatella Käse | Pilze
AICIGILIO

FISH & SEAFOOD

Filet vom Bio Saibling 38.6
Rote Beete | Kren | Saiblingskaviar
DIFIGILIO

Calamari „alla Griglia“ 31.8
Caponata | Pita | Chimichurry
AIFIGILIOIR

Ganzen gebraten nach Verfügbarkeit pro 100 g ab 12.6

- Wolfsbarsch
- Bio Sailbling
- Seezunge
- Dorade

Beilagen:
Hasselback-Erdäpfel | saisonales Gemüse | Mediterrane Butter
DIGILIO

ROSÉ
VILLA BULFON

ABENDKARTE

JOSPER GRILL

VEGAN

Melanzani 24.8
Miso | Sesam | Chili
AIFILINIO

Lavantaler Ente im Ganzen 148.0
Serviettenknödel | Spitzkraut
ab 2/3 Personen | Wartezeit ca. 45 min
AICIGILIO

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

ROSÉ
VILLA BULFON

ABENDKARTE

SWEETS

Lauwarmer Schokokuchen 12.8
Sauerrahmeis | Sauerkirsche
A I C I F I G I H I O

Scroppino Rosé 8.6
Zitronensorbet | Cassis | Prosecco | Obers
O I G

Fruchtknödel 14.8
Erdbeere | Butterbrösel
A I C I F I G I H I O

Bio Eiswerk im Becher 5.8
Schokolade | Vanille

Mini Tartelettes nach Tagesangebot

BAR SNACKS

Käsekrainer aus Bökers Biolandwirtschaft 12.8
Dijon Senf | Schwarzbrot
A I F I G I M I O

Trüffelpommes 12.8
Parmesan | Petersilie | Trüffelmayo

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.

ROSÉ
VILLA BULFON

ABENDKARTE / SUSHI

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

- 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

Sashimi vom Adria Chutoro Tuna 24.8
Braune Butter | Schnittlauch | Chilli

ROSÉ
VILLA BULFON