

IL PUNTO.

MENÜ 1

Bärlauchcremesüppchen mit Wurzelgemüse

Perlhuhnbrust mit Feigen-Ziegenkäsefüllung auf Marsalajus

Erdbeertiramisu

66,50 €



MENÜ 2

Tartar vom Fassonerind mit Sellerie-Apfelsalat

Spinatgnocchi an Kirschtomatensugo und Ricotta Salata

Schwertfischfilet braune Zitronenbutter und Kapern

Mandel Karamellparfait mit Ananas und Minzaroma

98,50 €

VORSPEISEN / APPETIZERS

Tartar vom Fassonerind mit Sellerie-Apfelsalat
28,50 €

Gebratenes Kalbsbries an Salatbouquet
in Himbeermarinade
29,50 €

Gebackene Riesengarnele an Avocado,
Tomatensalat und pikanten Mangodip
29,50€

Burrata auf Melonensalat
21,50 €

Vitello Tonnato
24,50 €

Mediterraner Fischsalat
28,50 €

Aus organisatorischen Gründen können wir nicht alle Allergene, die in Lebensmitteln (Speisen und Getränke) enthalten sind, aufzählen.
Aus diesem Grund bitten wir Sie, uns eventuelle Intoleranzen vor Ihrer Bestellung mitzuteilen.

Unsere Speisen und Getränke enthalten die zurzeit jeweils gültige Mehrwertsteuer.

SUPPEN / SOUPS

Bärlauchcremesüppchen mit Wurzelgemüse
14,50 €

Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen
19,50 €



PASTA

Spinatgnocchi an Kirschtomatensugo und Ricotta Salata
24,50 €

Maccheroncini und Kaninchenragout
23,50 €

Gratinierte Cannelloni mit Parmesan-, Mozzarella
und Tomatenfüllung auf Sahnespiegel
23,50 €

Schwarze Tagliolini in Prosecco-Dillsoße und Schottischem Lachs
28,50 €

Kalbfleischravioli an Salbeibutter
25,50 €

FISCH / FISH

Schwertfischfilet braune Zitronenbutter und Kapern

39,50 €

Filet vom weißen Heilbutt an Bärlauchcreme

44,50€

Loup de Mer mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Rieslingessenz

46,50 €

Riesengarnelen auf ZucchiniGemüse mit fruchtiger Currysoße

43,50 €

FLEISCH / MEAT

Filet vom Black Angus auf Morchel-Kräutercreme
49,50 €

Filetspitzen in Pfeffer-Cognaccreme
39,50 €

Perlhuhnbrust mit Feigen-Ziegenkäsefüllung auf Marsalajus
39,50 €

Milchkalbsleber Butter und Salbei
41,50 €

Lammrücken mit Fettdeckel gebraten und Rotwein-Thymianreduktion
(mit Knoblauch)
44,50 €

Kalbtafelspitz mit grüner Soße
36,50 €

SÜSSES / SWEETS

Crème brûlée mit Kakao und Rumaroma

12,50 €

Erdbeertiramisu

14,50 €

Mandel Karamellparfait mit Ananas und Minzaroma

16,50 €

Kokos-Panna-Cotta auf Rhabarberkompott

14,50 €

Duo von weißer und brauner Schokoladenmousse

16,50 €

Dessertvariation „Il Punto“

18,50 €



KÄSE / CHEESE

Käse auf Anfrage