

IL PUNTO.

MENÜ 1

Sauerampfercremesüppchen

Perlhuhnbrust mit Ziegenkäse-Kräuter-Füllung an Madeirajus

Limetten-Panna-Cotta auf Rhabarberkompott

62,50 €



MENÜ 2

Rindercarpaccio mit gegrillten Zucchini und Gorgonzolamousse

Crespelle mit Ricottafüllung und schwarzen Trüffeln

Ora King Lachs (aus Neuseeland) mit Bernaise

Vanilleparfait mit Pistazien an Erdbeercoulis

90,00 €

VORSPEISEN / APPETIZERS

Burrata auf Tomaten-Auberginen-Gemüse
mit Basilikumpesto
19,90 €

Gebratenes Thunfischfilet an Fenchel
und grünem Spargel
26,50 €

Rindercarpaccio mit gegrillten Zucchini
und Gorgonzolamousse
24,50 €

Kalbsbries auf Himbeeressigsoße
an buntem Salatbouquet
28,50 €

Vitello tonnato
22,50 €

Mediterraner Fischsalat
23,50 €

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

Sauerampfercremesüppchen

14,50 €

Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen

18,50 €



PASTA

Crespelle mit Ricottafüllung und schwarzen Trüffeln

34,50 €

Maccheroncini mit Lammragout und Pecorino

21,50 €

Gnocchi in Spargelragout und Kirschtomaten

19,50 €

Riesengarnelen an Tagliolini in Zitronen-Thymian-Jus

28,50 €

Kalbfleischravioli an Salbeibutter

21,90 €

FISCH / FISH

Ora King Lachs (aus Neuseeland) mit Bernaise

46,50 €

Loup de Mer auf einer würzigen Tomatensoße

42,50 €

Schwertfischfilet in brauner Kapernbutter

39,50 €

Riesengarnelen auf Frühlingsgemüse in Currysud

42,50 €

FLEISCH / MEAT

Kalbsleber an Salbeibutter

39,50 €

Lammrückenfilet an Oliven-Knoblauch-Pesto

44,50 €

Black Angus-Filet auf Pilzen und Rotweinreduktion

44,50 €

Perlhuhnbrust mit Ziegenkäse-Kräuter-Füllung

an Madeirajus

38,50 €

Kalbsfiletmedaillon auf glasierten Frühlingszwiebel

46,50 €

Filetspitzen in grober Pommery-Senfsoße

38,50 €

SÜSSES / SWEETS

Limetten-Panna-Cotta auf Rhabarberkompott
14,50 €

Vanilleparfait mit Pistazien an Erdbeercoulis
15,50 €

Birnencrostata auf Vanillespiegel und Walnußeis
14,50 €

Crème brûlée und Himbeersorbet
14,90 €

Duo von weißer und brauner Schokoladenmousse
14,50 €

Dessertvariation „IL PUNTO“
16,50 €



KÄSE / CHEESE

Käsevariation auf Anfrage