

# IL PUNTO.

## MENÜ 1

Pfifferling-Rahmsüppchen

Rinderroulade in Rotwein geschmort

Espresso-Panna-Cotta an Birnenragout

55,50 €



## MENÜ 2

Thunfischcarpaccio mit Mango-Chili-Dressing und Krevettensalat

Crespelle mit Ricottafüllung und schwarzen Trüffeln

Hirschrückenmedaillon mit Portwein-Preiselbeer-Sauce

Walnuß-Krokantparfait auf Baileys-Spiegel

94,50 €

## VORSPEISEN / APPETIZERS

Thunfischcarpaccio mit Mango-Chili-Dressing  
und Krevettensalat

29,50 €

Wachtelbrüstchen an Rote-Bete-Apfelsalat

22,50 €

Burrata mit Tomatenpesto auf Peperonata

19,50 €

Riesengarnelen an Ingwermarinade  
mit Duo von Kartoffel- und Wildkräutersalat

28,90 €

Vitello tonnato

24,50 €

Mediterraner Fischsalat

25,50 €

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

Pfifferling-Rahmsüppchen

14,50 €

Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen

19,50 €



## PASTA

Gnocchi in Zucchini-Pesto und Pinienkernen

23,50 €

Crespelle mit Ricottafüllung und schwarzen Trüffeln

34,50 €

Fettucine auf Wildragout mit Pecorinokäse

19,50 €

Tagliolini in Safransugo und Seeteufel

im Pancettamantel

28,50 €

Kalbfleischravioli an Salbeibutter

22,50 €

## FISCH / FISH

Schottisches Lachsfilet mit Meerrettichkruste  
und Estragon-Sauce

39,50 €

Kabeljauloin an Kapern-Zitronen-Sauce

44,50 €

Loup de Mer auf Wurzelgemüse in der Folie gegart

44,50 €

Riesengarnelen mit Curry und Kürbisgemüse

42,50 €

## FLEISCH / MEAT

Filetspitzen in Schalotten-Senfsauce  
38,50 €

Filet vom Black Angus auf Pfifferlingragout  
44,50 €

Entenbrust an Feigen-Balsamicocreme  
42,50 €

Hirschrückenmedaillon mit Portwein-Preiselbeer-Sauce  
46,50 €

Rinderroulade in Rotwein geschmort  
29,50 €

Kalbsleber an Butter und Salbei  
39,50 €

## SÜSSES / SWEETS

Zwetschgensorbet auf Mascarponecreme  
15,50 €

Walnuß-Krokantparfait auf Baileys-Spiegel  
16,50 €

Crème Brûlée  
10,50 €

Espresso-Panna-Cotta an Birnenragout  
13,50 €

Duo von weißer und brauner Schokoladenmousse  
14,50 €

Dessertvariation „IL PUNTO“  
16,50 €



## KÄSE / CHEESE

Käsevariation auf Anfrage