

IL PUNTO.

MENÜ 1

Sauerampfer-Schaumsüppchen

Kalbstafelspitz auf Frühlingsgemüse mit grüner Sauce

Crème Caramel

60,00 €



MENÜ 2

Schwertfischcarpaccio mit grünem
Spargel und Limettenmousse

Tagliolini mit schwarzem Trüffel

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Zitronen-Kapernbutter

Espresso-Mandelparfait auf Baileyscreme

98,50 €

VORSPEISEN / APPETIZERS

Schwertfischcarpaccio mit grünem Spargel
und Limettenmousse

28,50 €

Kalbsbries auf karamelierten Apfelscheiben
an Wildkräutersalat

29,50 €

Burrata auf Salat von getrockneten Tomaten
mit Pistazien-Pesto

19,50 €

Gebackene Riesengarnelen auf
Kräuterdipp an Avocado-Mangosalat

29,50 €

Vitello tonnato

24,50 €

Mediterraner Fischsalat

27,50 €

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

Sauerampfer-Schaumsüppchen

14,50 €

Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen

19,50 €



PASTA

Gnocchi in buntem Spargelragout
und Pecorinokäse

22,50 €

Tagliolini mit schwarzem Trüffel

38,50 €

Crespelle mit Auberginen-Ricottafüllung
auf Zucchini-creme und Pinienkernen

21,50 €

Schwarze Tagliolini in Safranjus und
Seeteufel im Pancettamantel

29,50 €

Kalbfleischravioli an Salbeibutter

24,50 €

FISCH / FISH

Kabeljaufilet auf Curry-Spitzkohl

46,50 €

Schottisches Lachsfilet an Bärlauchsoße

42,50 €

Loup de Mer in der Folie gegart mit Kräuteraroma

44,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

an Zitronen-Kapernbutter

46,50 €

FLEISCH / MEAT

Black Angusfilet an Morchelcreme

48,50 €

Filetspitzen in Senfjus mit glasierten Schalotten

39,50 €

Perlhuhnbrust mit Ziegenkäse und Birne
gefüllt auf Marsalareduktion

38,50 €

Kalbsleber in Salbeibutter

39,50 €

Lammrücken auf dem Fettdeckel
gebraten an Tomatencoulis

44,50 €

Kalbstafelspitz auf Frühlingsgemüse
mit grüner Sauce

36,50 €

SÜSSES / SWEETS

Crème Caramel

11,50 €

Pistaziencreme mit Rhabarberkompott

17,50 €

Duo von Cassispannacotta und Mangosorbet

16,50 €

Espresso-Mandelparfait auf Baileyscreme

17,50 €

Duo von weißer und brauner Schokoladenmousse

15,50 €

Dessertvariation „IL PUNTO“

18,50 €



KÄSE / CHEESE

Käsevariation auf Anfrage