



PIAZZA FONTANA
EMPFEHLUNG

Vorspeisen

<i>Jakobsmuscheln, gratiniert mit Steinpilzen und Trüffelcreme</i> ^{j,a,k}	13,90
<i>Trilogie, Rindercarpaccio, Lachscarpaccio und Vitello Tonnato</i> ^{j,a}	13,90
<i>Pulpo vom Grill, auf Rucolasalat, Zitronenvinagrette und geraspelte Mandeln</i> ^{j,a}	13,50
<i>Ziegenkäse auf Ananasbett mit Honig, Nüssen und Beeren</i> ^{j,ph}	11,90

Fleisch

<i>Gänsenkeule knusprig mit Rotkohl und Klößen</i> ^{j,ph}	22,50
<i>Kalbsleber gebraten, mit Rucola und Parmesan auf Butter-Salbeisauce</i> ^{a,k,j}	22,50
<i>Kalbskotelett vom Grill mit Sardischer Käse überbacken auf Trüffelcreme-Sauce</i> ^{a,k,j}	29,50

Fisch

<i>Seeteufel-Medaillons in Butter gebraten auf Safran-Sauce</i> ^{a,g,j}	26,50
<i>Dorade Royal ganz aus dem Backofen mit Saison-Kräuter Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini</i> ^{a,g,e,j}	24,50
<i>Norwegischer Lachsfilet auf Preiselbeer-Cassis-Sauce</i> ^{j,ph}	23,50

Dessert

Mandel-Karamell-Parfait mit Minze und Früchten

6.50

