



### Unsere Gerichte

<i>Gemischter Vorspeisenteller</i> (a-d) (9-10)	€ 10,00
<i>Vorspeisen mit Gemüse aus dem Garten*</i> (a-d) (9-10)	€ 10,00
<i>Wurstwaren</i> (b-c) <i>mit in Öl eingelegtem Mischgemüse</i> (a) (9)	€ 10,00
<i>Polenta</i> (c) <i>und Salami</i> (b-c)	€ 8,00
<i>Gegrillter Tomino-Käse</i> (b-c) <i>mit gemischtem Blattsalat</i> (a) (7)	€ 8,00
<i>Tomatentörtchen mit Basilikum und geröstetem Brot</i> (a) (1) (in der Saison)	€ 8,00
<hr/>	
<i>Bandnudeln mit Hühnerleber</i> (c) (1-3-7-12)	€ 9,00
<i>Bigoli</i> (c) <i>mit Fleischsauce</i> (a) (1-3-9-12)	€ 9,00
<i>Bigoli mit Entenragout*</i> (c) (1-3-8-9-12)	€ 9,00
<i>Schmale Bandnudeln</i> (c) <i>mit Fischragout vom See</i> (b-c) (1-3-4-7-9)	€ 9,00
<hr/>	
<i>Kutteln*</i> (c) <i>mit Tomaten und Parmesan</i> (d) (7-9)	€ 9,00
<i>Hamburger von der Färse mit Barbecue Sauce und Rosmarinkartoffeln*</i> (d) (9-10)	€ 12,00
<i>Gegrillte Schweinerippchen</i> (a-d)	€ 8,00
<i>Gegrillte Würste</i> (a-d) <i>mit Polenta</i> (c)	€ 8,00
<i>Gegrillte Hühnerbrust*</i> (c)	€ 10,00
<i>Käseteller</i> (b-c) <i>mit kandierten Früchten in Senfsauce</i> (a) (7-10)	€ 10,00
<hr/>	
<i>Gemüsebeilagen des Tages</i> (a-d) (9)	€ 3,00
<hr/>	
<i>Dessert des Tages</i> (a) (1-3-7-8)	€ 6,00
<hr/>	
<i>Wasser 0,75 l</i> (c)	€ 2,50
<i>Espresso</i> (c)	€ 1,50
<i>Junge / Gealterte Lugana Grappa</i> (a)	€ 2,50 / € 3,00

<i>Rumpsteak von der Färse</i> (a-d)	pro 100 g € 4,50
<i>Kurzgebratenes vom Rind</i> (a-d)	€ 16,00
<i>Kurzgebratenes vom Schweinchen</i> (a-d)	€ 16,00
<i>Lendenstück vom Rind</i> (a-d)	(250 g) € 16,00
<i>Verschiedene Rindfleischsorten</i> (a-d) (min. 3 Personen)	pro 100 g € 4,50
<i>Großer gemischter Grillteller mit allen unseren Fleischsorten</i> (a-d) <i>und gegrilltem Käse</i> (b-c) (7)	€ 60,00
<small>(min. 4 Personen)</small>	

### Unsere Weine



<i>Prosecco Spumante Brut</i> (a) (12)	€ 3,50 - € 16,00
<small>Schauwein, trocken, weiss, Charmat Methode, lebendig</small>	
<i>Lugana Doc "Pansere"</i> (a) (12)	€ 3,50 - € 14,00
<small>Die Ausdruckskraft von Lugana, frisch, jung und fruchtig</small>	
<i>Lugana Doc Superiore "Campo Serà"</i> (a) (12)	€ 4,00 - € 17,00
<small>Gereift ein Jahr, 6 Monaten in Eichenholz, vollmundig</small>	
<i>Lugana Doc Super. "Campo Serà" Magnum</i> (a) (12)	€ 40,00
<small>Gereift ein Jahr, 6 Monaten in Eichenholz, vollmundig. 1,5 l Flasche</small>	
<i>Lugana Doc Riserva "1912"</i> (a) (12)	€ 23,00
<small>Ein sehr angenehmes Lugana, gereift zwei Jahren, 18 Monaten in Eichenholz, strukturiert</small>	
<i>Garda Colli Mantovani Doc Chiaretto</i> (a) (12)	€ 3,00 - € 11,00
<small>Der Chiaretto von Gardasee, frisch, wohlriechend</small>	
<i>Garda Doc Cabernet Sauvignon</i> (a) (12)	€ 3,50 - € 13,00
<small>Ein sanftes Cabernet von Gardasee, kurz Alterung in Holz, elegant</small>	
<i>Rosso "La Berra 1912"</i> (a) (12)	€ 4,50 - € 18,00
<small>Ein strukturiertes Rotwein, von getrockneten Trauben, gereift drei Jahren in Eichenholz, grossartig</small>	

Erklärung der Herkunft der verwendeten Produkte, nach den Kategorien, wie sie in Art. 8, Absatz 3 des Regionalgesetzes Nr. 28 vom 10. Augusto 2012 "Regelung für Gastbetriebe in der Landwirtschaft" vorgeschrieben sind

a - Produkt aus dem landwirtschaftlichen Betrieb F.lli Fraccaroli S.S.

b - Produkt aus landwirtschaftlichen Betrieben oder aus handwerklich arbeitenden Lebensmittelbetrieben in der Region

c - Produkt vom freien Lebensmittelmarkt

d - Produkt hauptsächlich aus dem landwirtschaftlichen Betrieb F.lli Fraccaroli S.S.. Je nach Verfügbarkeit und Zeitraum stammen sie aus anderen Sektoren.

\* Das Produkt kann einer Verringerung der Temperatur und / oder einem Gefrieren unterzogen werden  
Zahlen von 1 bis 14: Referenztabelle Allergene auf den Tabellen / Buch Zutaten.