

## ZUM BEGINNEN PER INCOMINCIARE

*Hirschfleisch Carpaccio mit Bergkräuteröl, Zitrone, Steinpilzen* 28. -

*Carpaccio di carne secca di cervo con olio aromatizzato alle erbe e porcini*

*Frittierte Buchweizen Bällchen gefüllt mit Alpenkäse* 21. -

*Sciatt Valtellinesi*

*Tomaten-Tartar mit lauwarmer aromatisiert gegrillte Riesenkrevetten* 30. -

*Tartar di pomodoro con gamberoni tiepidi alla griglia aromatizzati*

*Nüsslisalat mit lauwarmer Mariniert Oktopus und Pfirsich* 24. -

*Insalata tiepida di polipo con insalata suncino e pesche*

*Käseauflauf mit Birnensalat* 21. -

*Flan di formaggio tiepido con insalata di pere*

*Kartoffeln und Lauch Cremesuppe mit Croutons* 15. -

*Zuppa di patate e porri con croutons*

*Frische Gemischte Grünen Salat| Insalata verde mista* 15. -

**HAUSGEMACHTE TEIGWAREN**  
**PASTA FRESCA FATTA IN CASA**

<i>Risotto mit Steinpilzen</i>	<i>31. -</i>
<i>Risotto con funghi porcini</i>	
<i>Kartoffelgnocchi mit Heidelbeeren Sauce und Bergkräuter</i>	<i>23. -</i>
<i>Gnocchi di patate con salsa ai mirtilli aromatizzati con erbe di montagna</i>	
<i>Kastaniennudeln mit Pfifferlingen</i>	<i>28. -</i>
<i>Tagliatelle di castagne con finferli</i>	
<i>Ravioli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch</i>	<i>24. -</i>
<i>mit Butter und Salbei</i>	
<i>Ravioli ripeni di brasato di manzo burro e salvia</i>	
<i>Farfalle mit frische Tomaten , Zucchini und Krevetten</i>	<i>25. -</i>
<i>Farfalle con pomodorini freschi, zucchini e gamberi</i>	

## FLEISCHGERICHTE/FISCHCOTOLETTA

### PIATTI DI CARNE/PESCE

- Hirschentrecote an Rotweinsauce, Saisongemüse und* 44. -  
*Zuark pizzoccheri*
- Controfiletto di cervo con riduzione vino rosso ,verdura e quark pizzoccheri*
- Lammkarree mit Kräuteröl serviert mit Polenta* 46. -  
*Carre d agnello, aromatizzato con olio alle erbe servito con polenta*
- Rindstagliata mit Rucola, und gegrilltem Gemüse* 49. -  
*Taglata di manzo con rucola, sferzata al rosmarino e verdura alla griglia*
- Kalbschnitzel zitronensaure mit Gemüse und Rosmarin Kartoffeln* 41. -  
*Scaloppione di vitello al limone con verdura e patate al rosmarino*
- Saiblingfilet auf Champagnerschaum mit Sommergemüse* 46. -  
*Filetti di salmerino in salsa di spumante con verdura e patate bollite*
- Rindfilettatar Enrico am Tisch zubereiten|Filetto Tartare* - 50. -

## DESSERT/DOLCI

<i>Halbgefrorene Amaretto</i>	15. -
<i>Semifreddo all`amaretto</i>	
<i>Hausgemachte Panna cotta mit Heidelbeerensauce</i>	14. -
<i>Crema catalana</i>	
<i>Hausgemachtes Tiramisu Bellavista</i>	12. -
<i>Tirami su Bellavista</i>	
<i>Drei von Sorbets</i>	14. -
<i>Tris di sorbetti</i>	
<i>Hausgemachte Schokoladenmousse</i>	15. -
<i>Mousse al cioccolato</i>	
<i>Käseplatte auf Bergell</i>	18. -
<i>Piatto di formaggi della bregaglia</i>	
<i>Süssweine Italien   Vino Dolce Noans Doc Friuli</i>	10cl 12. -