

Menü

Vorspeisen & Suppen

Cremige Kartoffelsuppe mit Steinpilzen
8,50 €

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Öl
8,50 €

**Carpaccio vom Rind mit gebratenen Pfifferlingen und frischem
Trüffel**
13,90 €

**Überbackener Ziegenkäse mit Mango-Salat
und Rucola-Pesto**
10,90 €

**Frische Thunfischscheibe Carpaccio mit Oliven-Kapern mit
Tomaten Dressing an Algensalat**
13,90 €

**Lachstartar auf Seealgensalat mit Avocadomus, mariniert mit
Limetten**
13,90 €

**Duo von Jakobsmuscheln auf Süßkartoffelpüree und Balsamico-
Orangensauce**
14,90 €

Antipasti Il Tramonto
11,90 €

Salate

**Salat „Vital“
Gemischter Salat der Saison mit Haus Dressing
6,50 €**

**Salat „Cesar“
Gemischter Salat mit gegrillten Rindermedaillons, Brotcroutons,
Parmesan und Cesar Dressing
13,90 €**

**Salat „Ricca“
Rucola Salat mit gebratenen Garnelen, Avocado, gehobeltem
Parmesan, und würzigem Honig Balsamico Dressing
15,90 €**

**Herbstliche Salat mit Pflaumen, Nüssen und gegrillte Perlhuhn
Brust
15,90 €**

Pizza

**Pizza mit Ziegenkäse, Walnüsse,
Cherry Tomaten und Rucola
13,90 €**

**Pizza mit Büffel Mozzarella, Parmaschinken,
Rucola und Parmesan Splitter
13,90 €**

**Pizza mit Salsiccia, Artischocken, Tomaten und Mozzarella di Bufala
12,90 €**

**Pizza mit Lachsfilet, Spinat, Frischkäse und Kräuter Pesto
13,90 €**

Pasta

**Linguini mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce
15,90 €**

**Tagliatelle mit Pfifferlingen in Buttersauce mit frischen
Trüffel
16,90 €**

**Tagliolini mit Flusskrebse in Hummer Sauce
Und gebratenen Jakobsmuscheln
16,90 €**

**Bandnudeln mit Geschmorten Kalbsbäckchen, feinem
Gemüse in Rotweinsauce
16,90 €**

**Crespelle Röllchen mit Gemüse-Ricotta Füllung in
Basilikum Cherry-Tomaten Sauce überbacken
14,90 €**

**Schupfnudel mit Spinat Lachs in
Kräuter-Rahm Sauce
15,90 €**

**Steinpilzen Risotto mit Geschmolzen Burrata und Rucola
15,90 €**

Fisch

**Filet von Seesaibling, gebraten auf frischen Spinat mit
Safransauce und Süßkartoffelpüree
23,90 €**

**Filet von Loup de Mer, an Kürbis-Salbei-Risotto,
Champagnersauce und Kräuter-Kartoffelpüree
24,90 €**

**Zanderfilet knusprig gebraten auf Sauerkraut a la Creme
und Kartoffelpüree
24,90 €**

**Dorade in ganzen vom Grill mit Kräutersauce,
Saisongemüse und Kartoffeln
19,90 €**

Fleisch

**Kalbsleber in Buttersalbei gebraten, Zimt – Rosinen – Apfel
Chutney, Gemüse, Butter und Kartoffelpüree
21,90 €**

**Kalbskotelett vom Grill mit Pfeffersauce, Kräuterkartoffel
und Saison Gemüse
25,90**

**Kalbsfilet vom Grill mit Pfifferlinge Rahm,
Saison Gemüse und Kräuterkartoffel
25,90**

**Lammkotelett Karre vom Grill
Thymian Sauce, Rosmarinkartoffeln und Saison Gemüse
27,90**

**Rinderfilet vom grill (220g)
in Schocko-Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Saison
Gemüse
28,90**

Dessert Hausgemacht

**Creme Brûlée mit Zimt Pflaumenkompott
7,50 €**

**Tiramisu mit Früchten und Mascarpone
7,50 €**

**Pannacotta mit eingelegten Beeren Salat
7,50 €**

**Nussnougat mit Brombeerkompott
7,50 €**

**Pralinen Mousse mit eingelegten Brombeeren
7,50 €**

**Dessert Il Tramonto – Variation des Hauses
8,90 €**