

# **Secondi piatti di carne e pesce**

## **Fisch- und Fleischgerichte**

### **Meat- and fish dishes**

<b>Pesce spada con caponata e risotto al vino bianco</b>	<b>42</b>
<i>Schwertfisch gebraten, Caponata, Weissweinrisotto</i>	
<i>Pan seared swordfish with caponata vegetables and white wine risotto</i>	
<b>Petto di pollo con burro alle erbe e verdure</b>	<b>32</b>
<i>Gebratene Freiland - Pouletbrust, Alpkräuterbutter und Gemüse</i>	
<i>Roasted chicken breast, herbal butter and vegetables</i>	
<b>Paillard di manzo con spinaci, pomodori secchi, cipolle, pinoli, parmigiano e patate al rosmarino</b>	<b>44</b>
<i>Rindspillard mit jungem Spinat, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Pinienkernen</i>	
<i>Parmesan und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Beef escalope with young spinach, dried tomatoes, pine seeds, parmesan and rosemary potatoes</i>	
<b>Scaloppine al limone con tagliatelle e verdure</b>	<b>44</b>
<i>Kalbsschnitzel an Limonensauce mit Nudeln und Gemüse</i>	
<i>Veal escalope in lemon sauce with noodles and vegetables</i>	
<b>Costata di maiale delle alpi al burro e salvia con verdure e patate al rosmarino</b>	<b>41</b>
<i>Kotelette vom Alpschwein (300gr.) mit Salbeibutter, Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Alpine pork chop (300gr.) with sage butter, mixed vegetables and rosemary potatoes</i>	
<b>Fegato di vitello alla Veneziana con Rösti di patate</b>	<b>39</b>
<i>Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern, Rösti</i>	
<i>Pan seared Veal liver with onions and Alpine herbs, Rösti</i>	
<b>Tagliata di manzo Black Angus con rucola, parmigiano e patate al rosmarino (200 gr.)</b>	<b>48</b>
<i>Rindsentrecôte vom Black Angus mit Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Sirloin Steak Black Angus with rocket salad, parmesan and rosemary potatoes</i>	

Fuer eine vegane Zubereitung Ihrer Speisen fragen Sie bitte den Servicemitarbeiter. Einzelne Gerichte können wir auch vegan kochen.

*For vegan dishes please consult with our service staff, individual dishes can be prepared vegan style*