

Un caloroso benvenuto nel nostro ristorante "La Posta", tutti i nostri piatti vengono preparati dal nostro Chef Fabio, dalla pasta al pane **tutto** fatto in casa. Qui vi proponiamo dei piatti particolari come anche tradizionali.
Vi auguriamo una bella serata piena di piaceri!

Kalte Vorspeisen – Antipasti

Gemischte heimische Käsesorten mit hausgemachten Chutney
Piatto di formaggi nostrani con mostarda

Speckverkostung 2 Reifungen mit Meerrettichmousse
Assaggio di Speck 2 stagionature con spuma di rafano

Grünes Apfel-Carpaccio mit Rote-Bete-Lachs mit Joghurt-Citronette und rosa Pfeffer
Carpaccio di mela verde con salmone alla barbabietola con citronette di yogurt e pepe rosa

Rindstartar vom Filet 140 g
Tartare del filetto di manzo 140 g

Flammbierte Garnelen mit schwarzem Knoblauch und Drachenfrucht
(min.2 Personen)
Gamberi al flambè con aglio nero e frutto del drago (min.2 Persone)

Warme Vorspeisen – Primi piatti

Fastenknödel gefüllt mit Mohn auf einer roten Zwiebelcreme mit getrockneten Birnen
Canederlo bianco ripieno di papavero su crema di cipolla rossa e pere secche

Mit Jungspinat gefüllte Salbeiravioli mit Wildragu und Parmesanschaum
Ravioli alla salvia ripieni di spinacino con ragu di selvaggina e schiuma al parmiggiano

Seetang-Spaghettino "Carbonara" mit Schweinsbackenspeck, Makrele und geriebenen Eigelb
Spaghettino alle alghe alla carbonara di guanciale e sgombro con tuorlo grattugiato

Safranrisotto mit Erbsenbüscheln und Minze mit bei niedriger Temperatur gekochtem Schweinebauch.
Risotto allo zafferano con ciuffi di piselli e menta con pancia di maialino cotta a bassa temperatura

Samtige Rote-Bete-Suppe mit Joghurtsauce
Crema di rape rosse con salsa allo yogurt

Ein herzliches Willkommen in unserem Restaurant "La Posta", alle unsere Gerichte werden von unserem Küchenchef Fabio selbst zubereitet von der Pasta bis zum Brot **alles** hausgemacht. Wir bieten ihnen hier einige spezielle sowie auch traditionelle Gerichte an.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend voller Genuß!

Hauptspeisen- Secondi Piatti

<i>Ribeye Steak Argentinien</i> Steak Ribeye di manzo Argentina	300g
<i>Rumpsteak New Zealand</i> Controfiletto di manzo New Zealand	250g
<i>Rindsfilet New Zealand</i> Filetto di manzo New Zealand	250g
Tomahawk Steak Beef Ireland	900-1.000g
<i>Lendenfilet vom Kalb</i> Controfiletto di vitello	250g
<i>Entenbrust gekocht bei niedriger Temperatur, gegrillt, serviert auf einer Orangen-Rosmarinsauce</i> Petto d'anatra cotta a bassa temperatura passato alla brace con salsa all'arancia e rosmarino	200g
<i>Wildschweinfilet mit einer Rotweinreduktion</i> Filetto di cinghiale con riduzione di vino rosso	230g
<i>Maishähnchenbrust</i> Petto di galletto di mais	250g
<i>Goldbrasse in Salzkruste</i> Orata in crosta di sale	400g

Beilagen nach Wahl – Contorno a scelta

Grillgemüse
Verdure grigliate

Gemischter Salat
Insalata mista

Ofenkartoffel
Patate al forno

Erbsenpüree
Purè di piselli