


D I N N E R

18.30–20.30 Uhr

STARTER

Lachssashimi, Rettich, Dill, Pampelmuse
Sashimi di salmone, ravenello, aneto, pompelmo
Salmon sashimi, radish, dill, grapefruit

18


Blattsalat, rote Beete, Schafskäse, Knäckebrot
Insalata, barbabietola rossa, formaggio di pecora, pane croccante 
Salad, beetroot, sheep cheese, crispbread

12

S M A L L

Kraftbrühe, Passatelli
Brodo ristretto, passatelli
Beef broth, passatelli
10


Risotto „Acquerello“, Basilikum, Ricotta, Garnele
Risotto “Acquerello”, basilico, ricotta, gambero
Risotto “Acquerello”, basil, ricotta, prawn
18

Knuspriger Spargel, Bozner Sauce, Kresse
Asparagi croccanti, salsa bolzanina, crescione 
Crispy asparagus, “salsa bolzanina”, cress
16

M A I N

Lammkarree rosa, Senf, Kräuter, Sellerie, Kartoffel
Carré di agnello, senape, erbe aromatiche, sedano, patata
Rack of lamb, mustard, herbs, celery, potato
36

Wolfsbarsch, Blumenkohl, Orange, Pak Choi
Branzino, cavolfiore, arancia, pak choi
Sea bass, cauliflower, orange, pak choi
36

Polentatarte, Tomate, Bärlauch, Aubergine
Tarte di polenta, pomodoro, aglio orsino, melanzana 
Polenta tart, tomato, wild garlic, eggplant
18

S W E E T

Erdbeere, Tonkabohne, Mascarpone
Fragola, fava tonka, mascarpone
Strawberry, tonka bean, mascarpone
12

Rosmarin, Molke, grüner Apfel
Rosmarino, siero di latte, mela verde
Rosemary, whey, green apple
10

Käsevariation, Chutney, Roggen-Früchtebrot
Selezione di formaggi, chutney, pane di segale e frutta
Cheese selection, chutney, rye fruit bread
10

 vegetarisches Gericht

 veganes Gericht

L a n a , 0 2 . 0 5 . 2 0 2 6