



Vorspeisen:

Schnecken "Burgunder" Art.	Euro 9,00
Geraucherte Gänsebrust auf Salat und getrocknete Tomaten in oliveol.	Euro 7,50
Gratiniert Jakobsmuscheln.	Euro 9,50
Garnelen Cocktail.	Euro 8,00
Bundner Fleisch mit Rapunzelsalat und Parmisankaese.	Euro 9,00
Miesmuscheln und Muscheln Matrosenart .	Euro 8,50
Roher Schinken "aus Veneto Colli Berici dop" und Ananas.	Euro 8,50
Mozzarella kaese und Tomaten caprese art, mit gewurtze Basilikum oel.	Euro 8,50
Geraeucherter Lachs, klein frisch Salade und Vinaigrette-Sauce.	Euro 9,00
Warmer Fischsalat und Rapunzelsalat (mit Tintenfische, Garnelen, Polyp .)	Euro 8,00

Gedeck: Euro 2,50



Erste Gerichte:

Fish-Ravioli mit Taschenkrebsauce.	Euro 9,00
Ricottakaese und Pilzen Ravioli mit Butter und geraucherte-Ricotta.	Euro 8,00
Swartztagliolinipasta mit Raucherlachs und rosa-pfeffer.	Euro 8,50
Spaghetti "Scogliera" art Meersfruchte.	Euro 8,50
Auberginen Parmigiana art.	Euro 8,50
Kartoffelklosschen mit "Ol Sciu" Kaese. (Blauschimmelkaese in Waldbeeren gewerfeinerungt)	Euro 8,50
Linguine-Pasta mit Pesto Mediterranea-Art. (Klines tomaten, Swartze Olive, Basilikum)	Euro 8,50
Gefuellt Crepes-Teigtaschen mit Kaesesorten.	Euro 9,00
Spaghetti mit Tomaten und Basilikum.	Euro 7,50
Tagliatelle mit Fleischsauce.	Euro 8,00
Lasagne "Bolognese" art.	Euro 8,50
Canelloni mit Ricotta-Spinatfuellung.	Euro 8,00

Gedeck: Euro 2,50



Suppen:

Suppe aus roten Bohnen	Euro 6,50
Gemuesesuppe	Euro 6,50
Fischsuppe	Euro 8,50
Kartoffelcremesuppe	Euro 6,00
Tomatencremesuppe.	Euro 6,00
Zwiebelnsuppe.	Euro 6,50
Dorschcremesuppe.	Euro 8,50

Gedeck: Euro 2,50



Fleisch Hauptgerichte:

Rind Entrecote vom Grill.	Eur 15,00
Chateaubriand mit Bernese Sauce (min. 2 pers.)	Euro 20,00 p.p.
Kalbleber nach Venezianische art.	Euro 14,00
Panierte Lammkoteletts mit Thymian.	Euro 17,00
Rinderfilet mit Steinpilzen.	Euro 18,50
Gebraten Kalbsschnitzel nach "Dijonnaise" art.	Euro 15,00
Gegrillt Kalbkotelett.	Euro 14,00
Gebratenperlhuhn und Pfeffersauce.	Euro 14,00
Rindfillet Gruener Pfeffer.	Euro 17,50
Entebrust in der Pfanne mit Waldbeerensauce.	Euro 15,50
Wiener Schnitzer.	Euro 13,50
Curry Haehnchen Spiesse.	Euro 14,00

Gedeck: Euro 2,50



Fisch Hauptgerichte:

Seebarsch vom Grill mit "Provenza" Gewurzkreuter-Olivenoel.	Euro 17,00
Calamari in Tomaten Sauce mit Kapern und schwarze-taggiasche-oliven	Euro 15,00
Stockfisch "Vicentina" Art	Euro 16,00
Tintenfisch mit "Schwarz" Venezianiche art .	Euro 15,00
*Scampi und Reisengarnelen vom Grill mit "salmoriglio" Olivenoel.	Euro 19,00
Dampfen Salz konservierter dorsh mit klines Gemuse confit.	Euro 15,00
*Frittura von Scampi und Kalamaren.	Euro 16,00
Seezunge vom Holzkohlengrill.	Euro 16,50
Gebacken Goldbrassefilet und Gemusesalat in durschichtig Foil.	Euro 17,00

* Tiefgekuehlt wenn frisch nicht moeglich ist.

Gedeck: Euro 2,50



Gemüse:

Gemischter/Gruener Salat	Euro 3,50
Roestkartoffeln	Euro 3,50
Pommes Frites	Euro 3,50
Gegrillt Gemüse	Euro 3,50
Gemüse in Oel Eingelegt (Tomaten,Ooliven, Artischocken ...)	Euro 4,50



Gemüse:

Gemischter/Gruener Salat	Euro 3,50
Roestkartoffeln	Euro 3,50
Pommes Frites	Euro 3,50
Gegrillt Gemüse	Euro 3,50
Gemüse in Oel Eingelegt (Tomaten,Ooliven, Artischocken ...)	Euro 4,50



Dessert:

Hauskucken	Euro 4,50
Cream caramel	Euro 4,50
Schokoladepudding	Euro 4,50
Obstsalat	Euro 4,50
Venezianische Kekse	Euro 4,50
Erdbeeren	Euro 4,50
Eis	Euro 4,50
Susse crepe gefüllt mit Konditorcreme	Euro 4,50
Halbgefrorenes "Hotel Venezia"	Euro 5,50
Vin Santo mit cantucci und venetian Kekse	Euro 6,50

Gedeck: Euro 2,50