



Sailing Center Hotel & Restaurant

SECONDI / HAUPTGANG / MAIN COURESE

**TROTA LACUSTRE ALLA BRACE, TOPINAMBUR, CICORIA CATALOGNA
E CREMA D' AGLIO DOLCE**

**GEBRATENE SEEFORELLE, TOPINAMBUR, CHICORÉE-ART AUS KATALONIEN
UND SÜß KNOBLAUCH KREME**

GRILLED LAKE TROUT, JERUSALEM ARTICHOKE, CHICORY AND SWEET GARLIC CREAM

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO, RIDUZIONE AL MOSTO D' UVA

FAGIOLINI ALL' AGRO, PATATE RATTE E TARTUFO NERO UNCINATO

**GEGRILLTES RINDERFILET, WEIN MOST REDUKTION, SÜBSAUER GRÜNE BOHNEN
BRATKARTOFFELN-RATTE UND SCHWARZE TRÜFFEL**

**GRILLED BEEF FILLET, GRAPES MOST REDUCTION, SWEET AND SOUR GREEN BEANS
BAKED POTATOES-RATTE AND BLACK TRUFFLE**

**GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL MERLOT, CREMA DI SEDANO RAPA
E FUNGHI FINFERLI**

**GEBRATENE KALBSBACKE MIT MERLOT, KNOLLESELLERIE KREME
UND PFIFFERLINGE**

**BRAISED VEAL CHEEK WITH MERLOT, CELERY ROOT CREAM
AND FINFERLI MUSHROOMS**

**BAGCALÀ IN OLIO COTTURA, PORRI STUFATI, BATTUTO DI POMODORI SECCHI
E OLIVE**

**STOCKFISCH IN ÖLGAREN, GESCHMORTENE LAUCH, GETROCKNETE TOMATEN PESTO
UND ZITRONE**

CODFISH IN OILBAKING, STEWED LEEKS, DRY TOMATOES PESTO AND LEMON

PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE ALLA GRIGLIA

FANG DES TAGES MIT GEGRILLTE GEMÜSE DER SAISON

CATCH OF THE DAY WITH GRILLED SEASONAL VEGETABLES