

Le nostre proposte...

MENU "CARNE"

Carpaccio "CBT" di quaglia € 16

Il suo ristretto, il suo rocher, panna cotta di caprino e gelatina di fiori di sambuco

Risotto all'aglio orsino € 16

Mele e foie gras

Pancia di maiale "Schwäbisch Hall" € 23

La nostra salsa BBQ, spinaci saltati, punch di carote e zenzero

Il Dolce...

tutto il MENU € 60 a persona vini esclusi

MENU "ACQUA"

Gelato alla trota salmonata € 16

Con gazpacho di zucchine e rucola, primizie dell'orto, polvere di olive e mandorle tostate

Gnocchi di patate "pink" € 16

All'acqua di rapa rossa, salmerino affumicato al legno di rovere e schiuma di prezzemolo

Ombrina "voglia di mare" € 25

In guazzetto di cozze e vongole, ceci e pesto di pomodoro infornato

Il Dolce...

tutto il MENU € 62 a persona vini esclusi

MENU "VEGGIE"

La burrata € 14

Con caponata di melanzane, pesto al basilico e veli di pane croccante

Tagliatelle € 14

Con funghi shiitake del Guà e panna acida al rafano

Green Burger € 18

Cotoletta di sedano rapa, guacamole, patate rustiche e maio al peperone

Il Dolce...

tutto il MENU € 52 a persona vini esclusi

Coperto € 3,5

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per qualsiasi chiarimento mettendovi a disposizione anche una completa lista allergeni. Si avverte la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere alimenti da noi surgelati.

Con le nostre sfiziose proposte consigliamo
l'abbinamento con i vini della selezione "Vènt" di **Cantina Toblino**



CANTINA
TOBLINO

DOLCI

Torta cioccolato e passion fruit € 8,5

Gelato al basilico € 6,5

Fragole e crumble di nocciola

Millefoglie € 9,5

Pistacchio e ricotta di pecora

TAGLIERI

Il tagliere rustico dell'Hosteria

carpaccio di carne salada, formaggi delle nostre valli, roesti di patate e
insalata di cavolo cappuccio

Piccolo € 13

Grande € 18

Tagliere misto di salumi e formaggi

Piccolo € 10

Grande € 15

Tagliere di formaggi con miele e mostarde

Piccolo € 10

Grande € 16

Coperto € 3,5

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile
per qualsiasi chiarimento mettendovi a disposizione anche una completa lista allergeni.
Si avverte la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere alimenti da noi surgelati.



CANTINA
TOBLINO

Our proposals...

MENU "CARNE"

Quail carpaccio "CBT" € 16

Its reduction, its rocher, goat's milk panna cotta and elderflower jelly

Risotto with wild garlic € 16

Apples and foie gras

"Schwäbisch Hall" pork belly € 23

Our BBQ sauce, sauteed spinach, carrot punch and ginger

The Dessert...

All the MENU € 60 per person excluding wines

MENU "ACQUA"

Salmon trout ice cream € 16

With zucchini and rocket gazpacho, first fruits from the garden, olive powder and toasted almonds

"Pink" potato gnocchi € 16

With beetroot water, smoked char in oak wood and parsley foam

Umbrina "desire for the sea" € 25

In a stew of mussels and clams, chickpeas and baked tomato pesto

The Dessert ...

All the MENU € 62 per person excluding wines

MENU "VEGGIE"

The burrata € 14

With aubergine caponata, basil pesto and layers of crispy bread

Tagliatelle € 14

With Guà shiitake mushrooms and horseradish sour cream

Green Burger € 18

Celeriac cutlet, guacamole, rustic potatoes and pepper mayo

The Dessert...

All the MENU € 52 per person excluding wines

Cover charge € 3,5

For food intolerances or allergies, the dining room staff will be available for any clarification by providing you with a complete list of allergens. We kindly inform our customers that some dishes may contain frozen food.

With our delicious proposals we recommend pairing with the wines of the selection "**Vènt**" by **Cantina Toblino**



CANTINA
TOBLINO

DESSERTS

Passion fruit and chocolate cake € 8,5

Pears and chocolate

Basil ice cream € 6,5

Strawberries and hazelnut crumble

Millefeuille € 9,5

Pistacchio and sheep's milk ricotta

COLD PLATTERS

The rustic platter of the Hosteria

carpaccio of salted meat, cheeses from our valleys, potato roesti and
cabbage salad

Small € 13

Big € 18

Mixed platter of cold cuts and cheeses

Small € 10

Big € 15

Cheese platter with honey and mustards

Small € 10

Big € 16

Cover charge € 3,5

For food intolerances or allergies, the dining room staff will be available for any clarification by providing you with a complete list of allergens. We kindly inform our customers that some dishes may contain frozen food.



CANTINA
TOBLINO

Unsere Vorschläge...

MENU "CARNE"

Wachtel Carpaccio "CBT" € 16

Seine Reduktion, sein Rocher, Ziegenmilch-Panna Cotta und Holunderblütengelee

Risotto mit Bärlauch € 16

Äpfel und Gänseleber

Schweinebauch "Schwäbisch Hall" € 23

Unsere BBQ-Sauce, sautierter Spinat, Karottenpunsch und Ingwer

Der Nachtisch...

Alle MENÜ € 60 pro Person ohne Weine

MENU "ACQUA"

Lachsforellen-Eis € 16

Mit Zucchini-Rucola-Gazpacho, Erstlingsfrüchten aus dem Garten, Olivenpulver und gerösteten Mandeln

"Pink" Kartoffelgnocchi € 16

Mit Rote-Bete-Wasser, geräuchertem Saibling im Eichenholz und Petersilienschaum

Umbrina "Lust aufs Meer" € 25

In einem Eintopf aus Muscheln und Venusmuscheln, Kichererbsen und gebackenem Tomatenpesto

Der Nachtisch ...

Alle MENÜ € 62 pro Person ohne Weine

MENU "VEGGIE"

Die Burrata € 14

Mit Auberginen-Caponata, Basilikum-Pesto und knusprigen Brotschichten

Tagliatelle € 14

Mit Guà-Shiitake-Pilzen und Meerrettich-Sauerrahm

Green Burger € 18

Selleriekotelett, Guacamole, rustikale Kartoffeln und Paprika-Mayo

Der Nachtisch...

Alle MENÜ € 52 pro Person ohne Weine

Gedeck € 3,5

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder -allergien steht das Speisesaalpersonal zur Verfügung zur Klärung, indem wir Ihnen eine vollständige Liste der Allergene zur Verfügung stellen. Wir weisen unsere Kunden freundlich darauf hin, dass einige Gerichte Tiefkühlkost enthalten können.

Mit unseren leckeren Vorschlägen empfehlen wir Paarung mit den Weinen der Auswahl "Vènt" von **Cantina Toblino**



NACHTISCH

Maracuja und Schokoladenkuchen € 8,5

Basilikum-Eis € 6,5

Erdbeeren und Haselnuss-Crumble

Millefeuille € 9,5

Pistazien und Schafsricotta

KALTE PLATTEN

Die rustikale platte der Hosteria

Carpaccio von Pökelfleisch, Käse aus unseren Tälern, Kartoffelrösti und

Krautsalat

Kleine € 13

Grosse € 18

Gemischte Platte mit Aufschnitt und Käse

Kleine € 10

Grosse € 15

Käseplatte mit Honig und Senf

Kleine € 10

Grosse € 16

Gedeck € 3,5

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder -allergien steht das Speisesaalpersonal zur Verfügung zur Klärung, indem wir Ihnen eine vollständige Liste der Allergene zur Verfügung stellen.

Wir weisen unsere Kunden freundlich darauf hin, dass einige Gerichte Tiefkühlkost enthalten können.



CANTINA
TOBLINO