

LICHTEN
THURN
KAFFEEHAUS



AN GUATN!

CLASSICS

Salatteller am Buffet
Piatto d'insalata al buffet
Salad plate from the buffet

4.50

Gemüsesuppe (E)
Minestra di verdure (E)
Vegetable soup (E)

8.50

Nudel mit Tomatensauce / Ragout (Fleischsauce) (A, E, D)
Pennette con salsa di pomodoro / ragù alla Bolognese (A, E, D)
Pennette with tomato sauce / Bolognese ragù (A, E, D)

9.50 / 11,50

Linguine Felicetti "Cacio e pepe" (A, F)
Linguine Felicetti cacio e pepe (A, F)
Felicetti linguine "Cacio e pepe" (A,F)

14.00 €

Linguine Felicetti alla Carbonara: Eigelb, knuspriger Guanciale,
 schwarzer Pfeffer und "Pecorino Romano" (A,F,I)
*Linguine alla carbonara: tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pepe
 nero e Pecorino Romano (A,F,I)*
***Felicetti linguine alla Carbonara: egg yolk, crispy guanciale,
 black pepper and Pecorino Romano (A,F,I)***

15.00

VEGETARIAN

Gerstenrisotto mit geröstetem Kürbis, Almkäse und Salbei (A,F)

Orzotto alla zucca arrostita, formaggio di malga e salvia (A,F)

Barley risotto with roasted pumpkin, alpine cheese and sage (A,F)

16.00

Lasagne alla Bolognese* (A,E,F,I)

Lasagne alla Bolognese (A,E,F,I)*

Lasagne alla Bolognese* (A,E,F,I)

16.00

VEGETARIAN

Gemüse – Lasagne* (A,D,F,I)

Lasagne alle verdure (A,D,F,I)*

Vegetable lasagne* (A,D,F,I)

16.00

Schweinefilet im Speckmantel, Polenta und Pilze (D,E,F)

Filetto di maiale in crosta di speck, polenta e funghi (D,E,F)

Pork fillet wrapped in speck, with polenta and mushrooms (D,E,F)

23.00

Sofern nicht anders spezifiziert, stammen Fleisch und Fisch aus der EU.

Salvo diversa indicazione, la carne e il pesce provengono dall'UE.

Unless otherwise specified, meat and fish originate from the EU.

Die Preise verstehen sich in Euro (€).

I prezzi sono espressi in Euro (€).

Prices are in euros (€).

** Je nach Verfügbarkeit- Secondo disponibilità - Subject to availability.*

Warme Küche / *Cucina calda* / ***Hot meals***

12 -14 / 18:30-21:00

MENU LICHTENTHURN

Unsere saisonale Auswahl aus Appetizer, Vorspeisen, Hauptspeisen und Dessert.

La nostra selezione stagionale di appetizer, primi, secondi e dolci

Our seasonal selection of appetizers, first courses, main courses and desserts

APPETIZER

Rote-Bete-Tatar, Ziegenfrischkäse, Buchweizen-Crostino und
Haselnüsse (F,H)

*Tartare di rapa rossa, caprino, crostino di grano saraceno e
nocciole (F,H)*

***Beetroot tartare, goat's cheese, buckwheat crostino and
hazelnuts (F,H)***

10 . 50

Kartoffelrösti, geräucherte Forelle, säuerlicher Apfel und
Meerrettich (B)

Rösti di patate, trota affumicata, mela acidula e rafano (B)
Potato rösti, smoked trout, tart apple and horseradish (B)

10 . 50

VORSPEISEN / PRIMI / FIRST COURSES

Kastaniencremesuppe (F)

Crema di castagne (F)

Cream of chestnut soup (F)

14 . 00

Fischsuppe mit Tomate und Fenchel (A,B)

Zuppa di pesce, pomodoro e finocchio (A,B)

Fish soup with tomato and fennel (A,B)

17 . 00

HAUPTGERICHTE / SECONDI / MAIN COURSES

Geschmorter Rindsbraten, cremige Polenta und süß-saurer
Weißkohl (D,E,F)

Brasato di manzo, polenta morbida e cavolo cappuccio agrodolce
(D,E,F)

Braised beef, creamy polenta and sweet-and-sour cabbage
(D,E,F)

26.00

Gerösteter Brokkoli, Zitronen-Cannellini-Creme, Haselnüsse und
knuspriges Brot (H)

Broccolo arrostito, crema di cannellini al limone, nocciole e pane
croccante (H)

Roasted broccoli, lemon cannellini cream, hazelnuts and crispy
bread (H)

16.50

DESSERTS - DOLCI - DESSERTS

Zitronen-Crème-brûlée (F,I)

Crème brûlée al limone (F,I)

Lemon crème brûlée (F,I)

8.00

Weißer Schokoladenmousse, säuerlicher Apfel und Buchweizen-
Crumble (A,F,I)

Mousse al cioccolato bianco, mela acidula e crumble di grano
saraceno (A,F,I)

White chocolate mousse, tart apple and buckwheat crumble
(A,F,I)

8.00

Alle Gerichte können selbstverständlich auch einzeln bestellt werden.

Tutti i piatti possono essere ordinati anche singolarmente.

All dishes can also be ordered individually.

ALLERGENE / ALLERGENI

Getreideprodukte (Glutenhaltig) <i>Prodotti a base di cereali (con glutine)</i>	A
Fisch <i>Pesce</i>	B
Krebstiere <i>Crostacei</i>	C
Schwefeldioxide und Sulfite <i>Anidride solforosa e solfiti</i>	D
Sellerie <i>Sedano</i>	E
Milch und Laktose <i>Latte e lattosio</i>	F
Sesam <i>Sesamo</i>	G
Schalenfrüchte <i>Frutta a guscio</i>	H
Eier <i>Uovo</i>	I
Lupinen <i>Lupini</i>	J
Senf <i>Senape</i>	K
Soja <i>Soia</i>	L
Weichtiere <i>Molluschi</i>	M
Erdnüsse <i>Arachidi</i>	N

Wir weisen darauf hin, dass trotz sorgfältiger Arbeitsweise eine Verschleppung von Allergenen nicht ausgeschlossen werden kann.
Desideriamo sottolineare che, nonostante i metodi di lavoro accurati, non è possibile escludere la diffusione di allergeni.