

ZUM BEGINNEN/PER INCOMINCIARE

Käseauflauf mit Birnensalat	21.-
Flan di formaggio tiepido con insalata di pere	
Hirschcarpaccio, Äpfel , karamellisierte rote balsamico Zwiebel und Kräuteröl	28.-
Carpaccio di cervo,mele valtellina,cipolla rossa caramelizzata al balsamico e olio alle erbe	
Lauwarmer Oktopus Salat mit Ananas ,Kirschtomaten und gerösteten Mandeln	24.-
Insalata tiepida di polipo con ananas,pomodorini e mandorle tostate	
Fischvorspeise Bellavista /Antipasto di Pesce Bellavista	34.-
Thunfischtartar mit Avocado und Ziegenmousse/Tartare di tonno con avocado e spuma di caprino	
Sautierte Krevetten on Himbeer-Ingwer Sauce/Gamberoni saltati con salsa di lamponi e ginger	
Mariniertes Forellenfilet/Trota in carpione	
Gerauchter Entenbrust mit Johannisbeervinaigrette	29.-
Petto d'anatra affumicato aromatizzato con vinaigrette di ribes	
Tagesuppe/Zuppa del giorno	15.-
Frischer gemischter grünen Salat/ Insalata verde mista	15.-

HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

Rotetortelloni gefüllt mit Ricotta und Kräutern an Butter und Salbei	23.-
Tortelloni rossi ripieni di ricotta,erbette al burro e salvia	
Maltagliati mit Oktopusragu	24.-
Maltagliati con ragu di polipo	
Vollkornfarfalle mit Zucchetti , getrockneten Tomaten und	23.-
Parmesanflocken	
Farfalle integrali con zucchini pomodori secchi e scaglie di grana	
Heidelbeerennudeln mit Gedünsteter Ente	28.-
Tagliatelle di mirilli con sugo di anatra stufata	
Gnocchi mit Meeräschenkaviar, Kirschtomaten ,Zitronenschale	24.-
und frischem Thymian	
Gnocchi saltati con bottarga di muggine ,pomodorini,scorza di limone e timo	
Risotto mit frische Steinpilzen	31.-
Risotto con porcini freschi	

FLEISCHGERICHTE/FISCH/

PIATTI DI CARNE/PESCE

Hirschentrecote mit Wacholdersauce Saisongemüse und Quark Pizzoccheri	44.-
Controfiletto di cervo,salsa al ginepro ,verdura di stagione e quark Pizzoccheri	
Rindstagliata mit Rosmarin, frischem Gemüse und Kartoffeln	49.--
Tagliata di manzo al rosmarinp con verdure di stagione e patate saltate	
Kalbskotolett an Morchelsauce ,Kartoffelgratin und Gemüse	48.-
Cotoletta di vitello con salsa alle spugnole,gratin di patate e verdura	
Schweinilet in Speckmantel, mit Apfel und Calvados Sauce	38.-
Broccoli Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Filetto di maiale lardellato con salsa di mele, calvados ,broccoli e patate rosmarino	
Thunfishtagliata an grüner Pfeffersauce ,gedämpfte Kartoffeln	48.-
und gegrillte Zucchini	
Tagliata do tonno appena scottato al pepe verde,patzate al vapore	
e zucchini grigliate	
Rindsfilettatar Enrico am Tisch zubereitet	50.-
Filetto Tartare Enrico preparato al Tavolo -	

DESSERT/DOLCI

HAUSGEMACHT/FATTI IN CASA

Tiramisu in einer modernen Version“Bellavista	14.-
Tiramisu in versione moderna „Bellavista“	
Passionsfruchtparfait mit Himbeersauce	15.-
Semifreddo al frutto della passione con salsa ai lamponi	
Pannacotta mit Waldbeersauce	15.-
Pannacotta con salsa ai frutti di bosco	
Frisch gemachter Zabaglione mit Marsala	14.-
Zabaglione fatto al momento con marsala	
Warme Schokoladen-Surprise “Amadeus mit Vanille Eis	16.-
Tortino al cioccolato „Amadeus“ con gelato vaniglia	
Bergeller Käseplatte /Piatto di formaggi della bregaglia	18.-
Italianischer Süsswein /La Tunella/Friuli Vino Dolce 10cl	12.-

