

KELINA Restaurant

Unser Menü, welches wir anbieten, folgt der Saisonalität der Produkte. Innovation und Tradition sind in der Zusammensetzung der Gerichte verflochten.

VORSPEISEN

Vitello ₪

Kalbszunge-Carpaccio, French Toast, Topinambur und Béarnaise Sauce
20

Cervo ₪

Hirsch mariniert in Bergkräuter, Brombeersauce, mit Wein überzogene
Pastinaken
23

Crème Brulée

Crème Brulée mit Kartoffeln, gegrillten Zwiebeln und Cardoncelli-Pilzen
19

SUPPEN

Cipolla

Zwiebelsuppe, Graukäse vom "Chi Prà" Hof und Aceto Balsamico Tradizionale di
Modena
16

Mazzancolle

Kartoffelcreme, Garnelen und Safran
18

ZWISCHENGERICHTE

Maccheroncini

Maccheroncini, Rehgulasch und Heidelbeeren

25

Gambero rosso

Risotto mit rote Garnelen, tomaten, Burrata pugliese und limette

25

Tortelli

Weizenmehl-Tortelli gefüllt mit Polenta und Puzzone, Pilzesauce

23

HAUPTSPEISEN

Controfiletto

Milchkuhlendensteak, mit Heu geräucherte Schalottensauce, in Butter geschwänkte Karotten

38

Salmerino

Pseirer Bachsaibling, Mangold und Pinienkern-Rosinensauce

35

Capriolo

Hirschrücken, Honigpilze und Kakaobohnen

40

Maialino da latte

Spanferkelbauch, geröstete Knoblauch-Fenchelsauce, Rattkartoffeln

35