

# SAN MARTINO

<i>Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis mit Ingwer und Mumbai Curry, Pickles und Kernöl mit gegrillten Wildgarnelen und frischem Knoblauch</i>	€ 8 € 14
<i>Gaisburger Marsch ( Rindfleischeintopf mit Spätzle, Kartoffel und Gemüse )</i>	€ 10 / 16
<i>Reichenauer Freiland Ackersalat ( Nüssli Salat ) mit Speckwürfel Brotcroutons und feinem Balsamico Dressing</i>	€ 14
<i>Reichenauer Blattsalate, mit Basilikum-Liebstöckel Dressing ( a la Bertold Siber ) geschmolzenen Tomaten, Oliven, gebackener Mais Crunch, Gartenkresse</i>	€ 10 / 16
<i>Thailändischer Nudelsalat mit gegrillten Wildfang Garnelen Soja, Ingwer, Chili, knackiges Gemüse, Pilze und Gartenkresse</i>	€ 18 / 24
<i>In Sesam gegrillter Tuna und Tatar mit Bergpfeffer Wakamealgen, mit Soja, Ingwer und Wasabi</i>	€ 26/ 34
<i>Rindstatar vom Filet mit Essiggurken, Trüffelmayonaise, Cherry Tomaten Tomatenkompott und Kapern</i>	€ 26 / 34
<i>Tagliarini aus dem Pamesan Laib mit feiner -Trüffelsauce mit gegrillten Wildfang Garnelen</i>	€ 16 / 20 € 24 / 28
<i>Hausgemachte Steinpilzravioli, handgedreht in Butter geschwenkt Parmesanfondue und frischer Grano Padano</i>	€ 22 / 26
<i>Rinderschmorbraten Esterhazy ( Brasato ) Butterweich geschmort Sibers Apfel-Rotkohl und Knöpfe vom Hobel</i>	€ 26
<i>Fischknusperli gebacken mit schlotzigem Kartoffel –Kresse Salat und Sauce Aioli</i>	€ 26
<i>Gegrilltes Filet vom Seehecht , Perlgaupenrisotto mit Parmesan Kürbispickles und Kürbispüree, frisch sautierte Pfifferlinge</i>	€ 28
<i>Bouillabaisse von See und Meerfischen, Wildgarnele und Pulpo Röstbrot, Käse und Sauce Aioli</i>	€ 24 / 28
<i>Wienerschnitzel im Butterschmalz ausgebacken, feiner Kartoffel-Gurkensalat Hausgemachte Preiselbeeren und Zitrone</i>	€ 26 / 30