



MENÙ

/sommer/



Willkommen bei Filettè

Die Küche von Chef Moreno Maurici basiert auf einer einfachen Philosophie: die Qualität jeder Zutat zu respektieren und ihren ursprünglichen Charakter hervorzuheben. Jedes Gericht ist das Ergebnis von Leidenschaft, handwerklichem Können und stetiger Weiterentwicklung – ohne Kompromisse und ohne Übertreibungen.

Mit Sorgfalt wählen wir saisonale Zutaten aus, verarbeiten sie so, dass ihre natürliche Essenz im Mittelpunkt steht, und schaffen ein Erlebnis, in dem Harmonie, Charakter und Emotion aufeinandertreffen. Denn für uns ist Kulinarik weit mehr als das, was auf den Tisch kommt: Sie ist Identität, Intuition und Liebe zum Detail – ein Genuss bis zum letzten Bissen.

Wo Feuer auf Eleganz trifft und Geschmack die Hauptrolle spielt – durch eine Küche, die authentisch, ausdrucksstark und kompromisslos ist.

Informationen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam.

Filettè Entrée

Willkommensgruss des Küchenchefs aus
unserer kulinarischen Welt

Gebratene Jakobsmuschel

26.-

Erbsencreme, Holunder-Beurre-blanc
und Minzöl, essbare Blüten

Vorspeisen

Roastbeef nach englischer Art

28.-

Rucola, Himbeeren, Roqufort-Stückchen,
Teriyaki-Sauce, Zitronenmayonnaise,
Sprossen und essbare Blüten

Pochiertes Ei

22.-

Kartoffelpüree, Taleggio-Creme, schwarzer
Trüffel und knuspriger Speck



Ravioli mit Taschenkrebs 28.-
Kirschtomaten, Safrancreme, Schnittlauch
und Basilikumöl

Carnaroli-Risotto Riserva S.Massimo 28.-
mit Steinpilzen, Akazienhonig und Lardo

Erste Gänge

Frische Tagliatelle 26.-
weißes Kaninchenragout, leichte Parme-
san-Fondue, Pistazien-Crumble und
Sprossen

Frische Rigatoni 24.-
Kirschtomaten, Burrata und Basilikum

Bernsteinmakrelen-Tatar

42.-

Sorbet von rosa Grapefruit,
getrocknete schwarze Oliven,
Sardellenessenz, wilder Fenchel
und Reischip

Hauptgänge

Rinderfilet

46.-

mit Steinpilzen, Kartoffelcreme und
Merlot-Demi-Glace

Rindertatar

40.-

schwarzer Trüffel, Eigelb,
Knoblauchmayonnaise und knusprige
Taco-Schale

Desserts

Tiramisù

Eigelb, Zucker, Mascarpone,
Löffelbiskuits, Kaffee

12.-

Pistazien-Mille-Feuille

Pistaziencreme, Himbeeren und
Haselnüsse

12.-

Affogato Filettè

Kaffee, Schokolade, Vanilleglace,
gesalzenes Karamell und Meringue

12.-

Sorbet

rosa Grapefruit und Aperol

12.-