Kalte Vorspeisen

Gemischter Vitalsalat 7-

Dreierlei vom Kürbis 16-
mit Blauschimmelkäse

Oktopus-Carpaccio 18-
Weisse Bohnen – Chorizo

Rinderfilet-Carpaccio 1859 19-
Nach Art des Hauses

Warme Vorspeisen & Zwieschengänge

Kürbiscremesuppe 12-
mit gebratenen Steinpilzen

(+ 2 Black Tiger Gambas) 6-

Fischsuppe 1859 15-

Salate

Caesar Salad Vegetarisch 17-

+ Suprême vom Maishähnchen + 14-

+ Black Tiger Gambas + 9-

Pasta aus dem Parmesanlaib

Vegetarisch 19-

Mit Gambas 26-

Mit Rinderfiletstreifen 28-

Hauptgerichte

Kürbis-Steinpilz-Risotto (Vegetarisch) 24 -

Wiener Schnitzel vom Kalb 29 -
Preiselbeeren – Zitrone – Pommes frites

Cordon Bleu 1859 29 -
Spaltenkartoffeln - Taleggio-Käse – Parmaschinken – Getrocknete Tomaten

Rinderfilet 41 -
mit Kartoffelpüree, Morcheln und Kalbsjus

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel (Kalb) 14 -
Mit Pommes frites

Nudeln in Tomatensauce 8 -

Kugel Eis 2 -
Schokolade oder Vanille

Desserts

Tiramisu 1859 12 -
mit Zabaione-Topping

Espresso-Gourmet 13 -
Espresso + drei Kleinen Desserts aus unserer Küche

Zimt-Crème Brûlée 12 -
Mit Orangensorbet

Vanille-Panna Cotta 12-
mit Himbeerragout und Himbeersorbet

Fondant au Chocolat 12-
Passionsfruchtkomponenten

Rohmilchkäseplatte 14-
Ausgewählte Rohmilchkäse – Feigensenf – Trauben

La Belle France

Mirabelle & Foie Gras
Entenstopfleber-Terrine, Brioche und Mirabellen

24-

,

Jakobsmuschel (optional)
Kartoffelpüree, Trüffel-Schaum

19-

,

Entrecôte
Pfeffersosse, Spitzmorcheln, Pommes frites

35-

oder

Maishähnchenbrust
Polenta · Spitzmorcheln · Morchelsauce

32-

,

Zimt-Crème Brûlée
Mit Orangensorbet

11-

3-Gang-Menü
67-

4-Gang-Menü
85-

Zu unserem Menü bieten wir Ihnen eine passende
Wein oder Cocktailbegleitung an.

3 Gänge 24-
4 Gänge 31-

1859
By Kaio Fabris

La essenza

Vitello Tonnato 1859

19-

,

Zweierlei von der Artischocke Optional

mit Ziegenkäse & Pinienkernen

14-

,

Tagliolini

in Trüffelcreme & frischem Herbsttrüffel

32-

,

Tiramisu

mit Zabaine-Topping

12-

3-Gang-Menü
54-

4-Gang-Menü
70-

Zu unserem Menü bieten wir Ihnen eine passende
Wein oder Cocktailbegleitung an.

1859
By Kaio Fabris

Vital
(Vegetarisch)

Zweierlei von der Artischocke
mit Ziegenkäse & Pinienkernen

14-

,

Kürbiscremesuppe (optional)
mit gebratenen Steinpilzen

12-

,

Kürbis-Steinpilz-Risotto

24-

,

Vanille-Panna Cotta
mit Himbeerragout und Himbeersorbet

12-

3-Gang-Menü	4-Gang-Menü
48-	60-

Zu unserem Menü bieten wir Ihnen eine passende
Wein oder Cocktailbegleitung an.

1859
By Kaio Fabris

1859
Fabris signature

Hausgebeizter Lachs
rote und gelbe Bete, Meerrettich

18-

,

Rindertatar
Räucher-Crème fraîche und Eigelb

21-

,

Tagliolini
Bottarga und Osetra-Kaviar, 10 g

39-

,

Fusion
Fondant au Chocolat und Crème brûlée

16-

3-Gang-Menü	4-Gang-Menü
71-	90-

Zu unserem Menü bieten wir Ihnen eine passende
Wein oder Cocktailbegleitung an.

1859
By Kaio Fabris