

# CATALINA MENÜ

## VORSPEISEN

<b>BURRATA</b> Cremige Burrata, begleitet von süß-säuerlichen Dattel-Tomaten, frischem Rucola und verfeinert mit aromatischem Basilikumöl.	20	<b>BORLOTTI-BOHNENSUPPE</b> Hausgemachte Maltagliati-Pasta in einer kräftigen Borlotti-Bohnensuppe, ergänzt durch würzigen Speck und einen Hauch von Chili-Öl.	18
<b>WARMES FONTINA-KÄSE-TÖRTCHEN</b> Zartschmelzendes Törtchen aus Fontina-Käse, abgerundet mit einem Hauch von Trüffelhonig und serviert mit Schwarzkohl.	20	<b>WOLFSBARSCH-TATAR</b> Frisches Tatar vom Wolfsbarsch, verfeinert mit Limette, Kürbis und einem aromatischen Himbeergelee.	28
<b>TRÜFFEL-CAESAR-SALAT MIT HÄHNCHEN MIT GARNELEN</b> Knackiger Romanasalat mit Croutons, fruchtigen Tomaten, Caesar-Dressing und Parmesan Flocken, getoppt mit feinem Trüffel.	22 28	<b>WALDSALAT</b> Ein aromatischer Salat mit marinierte Portobello-Pilzen, Beeren, Fenchel, Himbeerdressing und knusprigem Lauch.	18

## HAUPTGERICHTE

<b>HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI</b> Frische hausgemachte Tagliolini-Nudeln, geschwenkt in einer Butter-Parmesan-Trüffel-Sauce – ein eleganter Genuss.	32	<b>GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET</b> Frisches Wolfsbarschfilet auf einem Bett aus Orangen-Chicorée, dazu Petersilien-Kartoffelpüree und aromatische Salmoriglio-Sauce.	38
---	----	---	----

**RINDERFILET**  
Perfekt gegartes Rinderfilet mit Kartoffel-Puree, Romanesco und einer würzigen grünen Pfeffersauce.

42

### LAMMKARREE

Saftiges Lammkarree, begleitet von goldgelben Lyoner-Kartoffeln, glasierten Möhren und einer tief aromatischen Rotweinsauce.

46

## DESSERTS

<b>SCHOKOLADENTARTE</b> Feine Schokoladentarte, getoppt mit knusprigem karamellisiertem Popcorn und einer Prise Erdnussaromen.	12	<b>RUM BABA</b> Fluffiger Rum Baba, begleitet von konfierten Kumquats und cremigem Joghurt-Eis.	14
---	----	--	----

# CATALINA MENU

---

## STARTERS

---

<b>BURRATA</b> Creamy burrata served with sweet-sour date tomatoes, fresh arugula, and refined with aromatic basil oil.	20	<b>BORLOTTI BEAN SOUP</b> Hearty homemade maltagliati pasta in a robust borlotti bean soup, complemented by savory bacon and a hint of chili oil.	18
<b>WARM FONTINA CHEESE TART</b> Melt-in-your-mouth Fontina cheese tart, rounded off with a touch of truffle honey and served with black kale.	20	<b>SEA BASS TARTARE</b> Fresh sea bass tartare, enhanced with lime, pumpkin, and aromatic raspberry jelly.	28
<b>TRUFFLE CAESAR SALAD WITH CHICKEN WITH SHRIMP</b> Crisp romaine lettuce with croutons, juicy tomatoes, Caesar dressing, and parmesan flakes, topped with fine truffle.	22 28	<b>FOREST SALAD</b> A flavorful salad featuring marinade Portobello mushrooms, berries, fennel, raspberry dressing, and crispy leek.	18

---

## MAIN COURSES

---

<b>HOMEMADE TAGLIOLINI</b> Fresh homemade tagliolini pasta tossed in a butter-parmesan-truffle sauce – an elegant delight.	32	<b>GRILLED SEA BASS FILLET</b> Fresh sea bass fillet on a bed of orange chicory, with parsley mashed potatoes and aromatic salmoriglio sauce.	38
---	----	--	----

**BEEF FILLET**  
Perfectly cooked beef fillet with potato puree, Romanesco, and a bold green pepper sauce.

42

### RACK OF LAMB

Juicy rack of lamb accompanied by golden Lyonnaise potatoes, glazed carrots, and a deeply aromatic red wine sauce.

46



---

## DESSERTS

---

<b>CHOCOLATE TART</b> Delicate chocolate tart topped with crispy caramelized popcorn and a hint of peanut flavor.	12	<b>RUM BABA</b> Fluffy rum baba accompanied by candied kumquats and creamy yogurt ice cream.	14
--	----	---	----