

Snack-Karte Crea`tif

Wurstsalat „Crea`tif“	einfach	7,90
	mit diversen Salaten garniert	10,90
Käsesalat vom Bergkäse	einfach	7,90
	mit diversen Salaten garniert	10,90
Nüssli-Salat mit Speck, Ei und Brotwürfeli	Vorspeise	5,90
	Hauptgang	10,90
Knackig frische Salatvariationen mit Auberginen-Fetakäse-Röllchen und frischen Kräutern		14,90
Knackig frische Salatvariationen mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und Sonnenblumenkernen		15,90
Knackig frische Salatvariationen mit panierten Schweine-Schnitzel und Balsamicocreme		13,90
Knackig frische Salatvariationen mit gegrilltem Entrecote und Basilikumbutter		22,90
Knackig frische Salatvariationen mit gebratenen Riesengarnelen Black Tiger und Balsamicocreme		19,90
Knackig frische Salatvariationen mit gegrilltem Frischfisch des Tages - Empfehlung		

Kinderkarte Crea`tif

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	6,90
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,90
Spätzle mit Rahmsosse	5,90
Hausgemachte Pasta mit Tomatensosse	5,90

(Aufpreis für Erwachsene 2,00€)

Vorspeisen Crea´tif

Rinder-Carpaccio mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico und gehobeltem Parmesan	Vorspeise	10,90
	Hauptgang	13,90
Piatto Antipasti mit gegrilltem Gemüse, Salciccia, Coppa, Oliven Melone-Parmaschinken, Provolone-Käse, Paprini	Vorspeise	10,90
	Hauptgang	13,90
Tomatensalat mit Büffelmozzarella Ruccola und Balsamico-Dressing	Vorspeise	8,90
	Hauptgang	11,90
Hausgemachte Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sugo, gebratene Scampi und Parmesanhobel	Vorspeise	12,90
	Hauptgang	19,90
Gemischter Salat		5,90
Beilagensalat		4,90
Nüssli-Salat mit Speck, Ei und Brotwürfeli	Vorspeise	5,90
	Hauptgang	10,90

Suppen Crea´tif

Minestrone- italienische Gemüsesuppe mit Parmesan und frischen Kräutern	Vorspeise	5,50
	Hauptgang	7,50
Kürbiscreme-Suppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Croutinos	Vorspeise	5,90
	Hauptgang	7,90

Vegetarisch Crea´tif

Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Gorgonzola-Walnuss-Sosse, Kirschtomaten und Ruccola		15,90
Hausgemachte Nudeln mit frischen Steinchampignons, an Basilikumbutter, Kirschtomaten und Parmesan		13,90
Auberginen-Röllchen mit Fetakäse gefüllt dazu Tomatenreis, Ruccola und Balsamico-Sirup		14,90

Hauptgerichte Crea'tif

Paniertes Schweinerücken-Schnitzel mit Steakhouse Frites	13,90
Kalbsschnitzel mit frischen Steinchampignons an Rahmsosse und hausgemachten Knöpfle	17,90
Gebratenes Hähnchenbrust-Filet an Balsamicososse, mit Parmesanrisotto und Marktgemüse	16,90
Filetto di manzo grigliata al Barolo Gegrilltes Rinderfilet an Barolososse mit Steakhouse-Frites und Marktgemüse	26,90
Argentinisches Entrecote mit Basilikum-Butter, Steakhouse Frites und Marktgemüse	22,90
Knuspriges Cordon-bleu mit Schinken und Bergkäse gefüllt dazu Steakhouse Frites und Marktgemüse	vom Schwein 17,90 vom Kalb 20,90
Rehedelgulasch mit frischen Steinchampignons hausgemachten Knöpfle und Marktgemüse	20,90
Gegrilltes Hirschfilet mit Rosmarin, hausgemachten Nudeln und Marktgemüse	26,90
Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben Parmesan-Risotto und Marktgemüse	19,90
Hausgemachte Cannelloni mit Kalbfleischfüllung, Tomatensosse und Mozzarella überbacken	14,90

Fischgerichte Crea'tif

Gebratene Riesen-Garnelen Black-Tiger in Basilikum-Butter-Sosse, Reis und Marktgemüse	19,90
Frischfisch des Tages – mit Parmesan Risotto und Marktgemüse	

Wein-Empfehlung

Weiss: Pinot Grigio delle Venezie -Sacchettoo 2016(IGT)	7,00/0,25l
Rose: Bardolino rose – Infinito - 2016	7,00/0,25l
Rot: Rosso Riserva – Biferno 2010 Camillo de Lellis	9,00/0,25l

Dessert Crea'tif

Panna-Cotta mit Erdbeersosse und frischen Früchten garniert	6,90
Hausgemachtes Schokoladen-Mousse mit Früchten garniert	6,90
Sorbets von Mango, Passionsfrucht und Cassis mit Früchten	6,90
Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten garniert	6,90
Limoncello-Parfait mit frischen Früchten garniert	6,90
Tartufo aus Zabaione und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensosse	6,90
Gebackene Apfelküchle mit Joghurt-Himbeereis	6,90
Kleine Schatztruhe für Kinder	3,50
Pro Eiskugel: Bourbon-Vanille, Erdbeer, Schokolade, Passionsfrucht, Zitrone, Mango, Cassis, Joghurt-Himbeer	2,00

Mini-Dessert Crea'tif

Panna-Cotta, Schokoladen-Mousse und Tiramisu gibt es auch im Mini-Dessertglas	je 2,90
--	----------------

Aus dem Hause...Weingut Schneider

Marc vom Schlipf (Grappa) Doppelt gebrannter Trester im Barrique-Faß veredelt. Harmonisches, wohltuendes Finale eines feinen Menüs.	4,90
--	-------------

Hausgemachter Limoncello	3,50
---------------------------------	-------------

Portwein (Quinta dos Eirados- Porto Tawny) Harmonisch eleganter Porto mit allerfeinsten Aromen und vollreifen Tanninen	4,90/1dl
---	-----------------

Information zur EU – Lebensmittelinformationsverordnung:

Liebe Gäste unsere Speisen, Sossen, Salate,... werden hauptsächlich frisch ohne Zusatzstoffe und in eigener Herstellung zubereitet.

Lebensmittel die nicht selbst hergestellt werden sind folgende:

Gekochter Schinken, Parmaschinken, Salciccia, Coppa, Paprini,
Wurstsalat, Käse, Balsamicocreame, Eis

Bei weiteren Fragen steht Ihnen das Crea'tif-Team gerne jederzeit zur Verfügung.