

SELVAGGINA



WILDKARTE

- Antipasto assortito con carnesecca di cinghiale, salametto di cervo, terrina alle spugnole e frittelle alle olive taggiasche*   CHF 19.-
Herbst Vorspeise mit Hirsch-Salami, Wildschwein-Trockenfleisch, Morchel-Terrine und Olivenbrot
- Crema di mela e finocchio con salvia*  CHF 9.-
Apfel-Fenchel-Creme mit Salbei
- Tagliatelle alla boscaiola con funghi porcini*  CHF 18.-
Nudeln mit Steinpilzsauce
- Risotto ai porcini e zafferano con granella di bacon*  CHF 19.-
Safran-Risotto mit Steinpilzen und Speckkrümeln
- Risotto ai porcini e zafferano in manto di pane e pancetta con supreme di quaglia al timo*   CHF 24.-
Safran und Steinpilz Risotto in Speckmantel mit Thymian geröstete Wachtelbrust
- Scaloppine di capriolo ai gallinaci e ribes con Spätzli e contorni autunnali*    CHF 29.-
Rehschnitzel mit Pfifferlinge und Johannisbeere mit Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut
- Salmi di capriolo marinato al merlot con funghi porcini spadellati, spätzli e contorni autunnali*    CHF 28.-
Rehpfeffer im Merlot mariniert mit Steinpilzen, Spätzli und Rotkraut
- Lomba d'agnello in crosta di pasta brick con salsa ai pistacchi Gratin di patate e Sformatino di zucca*     CHF 32.-
Lammrücken in einer Backsteinkruste mit Pistaziensauce Kartoffel-Gratin und Kürbis-Flan
- Crema alle mandorle con melagrana sciroppata*   CHF 9.-
Mandelcreme mit Granatapfelcompot
- Tortino alle castagne e lamponi glassato al cioccolato*   CHF 10.-
Schokolade glasierte Kastanien- und Himbeertorte