

SELVAGGINA



WILDKARTE

- Zuppa di zucca e carote con crostini di pane alla pancetta e timo*  CHF 9.-
Kürbis-Karotten-Suppe mit Speck-Thymian-Croutons
- Sformatino di zucca con fonduta di parmigiano e salvia frita*   CHF 14.-
Kürbisflan mit Parmesanfondue und frittiertem Salbei
- Tagliatelle all'uovo con stracotto di lepore*    CHF 18.-
Eiernudeln Tagliatelle mit Haseneintopf
- Risotto ai porcini e zafferano in manto di pane e pancetta con suprema di quaglia arrostita*   CHF 24.-
Safran und Steinpilz Risotto in Speckmantel mit gerösteter Wachtelbrust
- Filetti di luccioperca al burro, salvia e pinoli su crema di zucca con patate al vapore e pak-choi all'arancio*     CHF 28.-
Zanderfilets an Salbeibutter und Pinienkernen auf Kürbiscreme mit gedämpften Kartoffeln und Orangen-Pac-Choi
- Scaloppine di capriolo ai gallinacci e mirtilli rossi con Spätzli, cavolo rosso brasato, timballo di zucca, castagne caramellate*    CHF 29.-
Rehschnitzel mit Pfifferlingen und Preiselbeeren mit Spätzeln, geschmortem Rotkohl, Kürbis-Timbale, karamellisierten Kastanien
- Salmi di cervo marinato al Merlot, con Spätzli, cavolo rosso brasato, timballo di zucca, castagne caramellate*    CHF 28.-
Hirschpfeffer im Merlot mariniert mit Spätzeln, geschmortem Rotkohl, Kürbis-Timbale, karamellisierten Kastanien
- Sella di capriolo alla «Baden Baden» con Spätzli, cavolo rosso, timballo di zucca, porcini, castagne caramellate, mela scioppata. Servita in due portate (minimo 2 persone)*    CHF 54.-
Rehrücken "Baden Baden" mit Spätzle, Rotkohl, Kürbis-Timbale, Steinpilzen, karamellisierten Kastanien, Apfel in Sirup.
Serviirt in zwei Gängen (mindestens 2 Personen)
- Coppa Vermicelles con gelato vaniglia, meringa, purea di castagne e panna montata*   CHF 12.-
Coupe Vermicelles mit Vanilleeis, Baiser, Kastanienpüree und Schlagsahne
- Brownies al cioccolato con gelato alle noci*    CHF 9.-
Schokoladen-Brownies mit Walnusseis