

Specialità autunnali e di selvaggina / Herbst- und Wildspezialitäten

- ++ Insalata autunnale con ribes, noci e mele** CHF 14.00
Herbstsalat mit Johannisbeeren, Nüssen und Apfelschnitzen
- ++ Carpaccio di cervo affumicato** (1/2 port.) CHF 19.00 / CHF 27.00
con scaglie di parmigiano e porcini sott'olio
Gerächrtes Hirschcarpaccio mit Parmesanspänen und in Öl eingelegten Steinpilzen
- ++ Crema di castagne con mirtilli rossi *** CHF 14.00
Kastaniencrèmesuppe mit Preiselbeeren
- Crema di zucca con i suoi semi e burrata** CHF 17.00
Kürbiscrèmesuppe mit seinen Kernen und Burrata
- Salmi di cervo con croûtons, speck, funghi, crauti rossi, spätzli** CHF 38.00
mirtilli rossi e castagne glassate
Hirschpfeffer mit Croutons, Speck, Pilzen, Rotkraut, Spätzli, Preiselbeeren und glasierte Kastanien
- Salmi di camoscio con croûtons, speck, funghi, crauti rossi, spätzli** CHF 38.00
mirtilli rossi e castagne glassate
Gempfeffer mit Croutons, Speck, Pilzen, Rotkraut, Spätzli, Preiselbeeren und glasierte Kastanien
- Ossobuco di cervo con crauti rossi e polenta** CHF 34.00
Hirschossobuco mit Rotkraut und Polenta
- Sminuzzato di selvaggina con spätzli, crauti rossi e pera al vino rosso** CHF 34.00
Wildgeschnetzeltes mit Spätzli, Rotkraut und Rotweinbirne

A partire da 2 persone / ab 2 Personen

- ++ Sella di capriolo con salsa al ginepro, funghi, mirtilli rossi, cavoli rossi** CHF 58.00 p.P
cavoletti di Bruxelles, polenta, spätzli, castagne glassate, mela e pera al vino rosso
(servito in una portata)
Rehrücken mit Wacholdersauce, Pilzen, Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut, Polenta, Spätzli, glasierte Kastanien, Rotwein- Birne und Apfel
(serviert in 1 Service)

Dolci / Dessert

Vermicelles su nido di meringue con gelato alla vaniglia **CHF 15.00**

Vermicelles im Meringuekörbchen mit Vanilleeis

Prugne tiepide al vino rosso con gelato alla cannella **CHF 14.00**

Lauwarme Zwetschgen mit Zimteis