

Le nostre Specialità Autunnali - Unsere Herbstspezialitäten

🍃 *Vellutata di Zucca*

Kürbissuppe - Pumpkin soup

11.-

🍃 *Crema ai Funghi Porcini*

Steinpilzcrèmesuppe - Porcini mushroom cream soup

11.-

🍃 *Funghi porcini con bruschette all'aglio*

Sautierte **Steinpilzen** auf Knoblauch-Bruschetta-Bett serviert

Porcini mushroom served on bed of garlic **Bruschettas**

16.-



Paté di Selvaggina

SUL LETTO DI PAN BRIOCHE E FICCHI MARINATI AL PORTO E GELATINA AL PORTO

Wildpate auf Brioche-Bett serviert mit marinierten Portweifeigen und Portweingelée

Paté of game meat served on sweet brioche bread and marinated Portwine-figs and -jelly

18.-

Foie Gras

SCOTTATO ALL'ARANCIA, SERVITO CON PAN BRIOCHE E CONFIT DI SCALOGNO DELLA CASA

Foie Gras Medaillons mit Brioche und hausgemachte Schalottenkonfit seriert

Foie Gras Medaillons served with sweet brioche bread and homemade shallot jam

29.-



Pappardelle al ragout di coniglio

Pappardelle Nudeln and würzigem **Kaninchenragout**

Pappardelle noodles with spicy **rabbit-ragout**

26.-

🍃 *Risotto ai Funghi porcini*

Steinpilzrisotto - Porcini mushroom risotto

23.-

🍃 *Risotto alla Zucca moscata*

Kürbisrisotto - Pumpkin risotto

23.-



Le nostre Specialità Autunnali - Unsere Herbstspezialitäten



Medaglioni di Capriolo

CON SALSA AI FUNGHI PORCINI SERVITO CON SPÄTZLI FATTI IN CASA E CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

Rehmedaillons an Steinpilzsauce serviert mit hausgemachten Spätzli und klassischen Herbstbeilagen

Medaillons of Venison with porcini mushroom sauce served with homemade spätzli and classic autumn side dishes

36.-

Salmi di Cervo

SERVITO NELLA SUA SALSA SPEZIATA, CON SPÄTZLI FATTI IN CASA E CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

Hirschpfeffer in eigener Sauce serviert mit hausgemachten Spätzli und klassischen Herbstbeilagen

Pepper ragout of deer served in own jus with homemade spätzli and classic autumn side dishes

29.-

Saltimbocca di Cinghiale

SERVITO CON RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Wildschweinsaltimbocca mit Steinpilzrisotto serviert

Saltimbocca of wild boar with porcini mushroom risotto

35.-



Sella di Capriolo - Reh Rücken - Racks of Venison (2P)

RISERVAZIONE CONSIGLIATA / RESERVIERUNG ERWÜNSCHT / RESERVATION ADVISED

SERVITO AL TAVOLO CON DUO DI SALSE, CON SPÄTZLI FATTI IN CASA E RICCO CONTORNO AUTUNNALE

am Tisch serviert mit Zweierlei Herbstsaucen, hausgemachte Spätzli und reichen klassischen Herbstbeilagen

served at the table with two sauces, homemade spätzli and rich classic autumn side dishes

51.-/P.

Piatto Vegetariano Autunnale

SPÄTZLI FATTI IN CASA, CAVOLO ROSSO, MELA RIPIENA, MARRONI GLASSATI, CAVOLINI DI BRUXELLES E UVA MARINATA ALLA GRAPPA

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, gefüllte Apfel, Blumenkohl und marinierte Trauben

homemade spätzli, red cabbage, filled apple, glazed chestnuts, brussels sprouts, grappa-grapes

19.-