

PRIMI PIATTI - Vorspeisen

Crema di zucca - Kürbiscrèmesuppe		9.-
Brodo (ristretto) di selvaggina - Wildkraftbrühe (Consommé)		9.-
Insalata di formentino con gallinacci <i>Nüsslisalat mit Pfifferlingen</i>	½	14.50 11.-
Ravioli di selvaggina alla panna (pasta fresca) <i>Frische Ravioli mit Wildfleischfüllung an einer Rahmsauce</i>	½	20.- 14.-
Paté di selvaggina con salsa Cumberland e insalata di sedano <i>Wildpastete mit Selleriesalat und Sauce Cumberland</i>	½	18.50 14.-
Petto di fagiano su letto di insalata con noci <i>Fasanenbrust auf Salatbett mit Baumnüssen</i>		19.50

IL MENU DELLA SELVAGGINA

Unser Wildmenu

min. 2 pers.

Paté di selvaggina con salsa Cumberland e insalata di sedano

Wildpastete mit Selleriesalat und Sauce Cumberland

Sminuzzato di selvaggina "capriolo, cinghialeto e cervo"

con uva e salsa alla panna

Spätzli, cavoli rossi, castagne, ecc.

Wildgeschnetztes „Reh, Frischling und Hirsch“

mit Trauben an einer Wildrahmsauce

Spätzli, Rotkraut, Kastanien, etc.

Frutti di bosco gratinati

Gratinierte Waldbeeren

o / oder

Sorbetto a scelta

Sorbet nach Wahl

58.-

SELVAGGINA - Wildgerichte

FILETTO DI SELLA DI CAPRIOLO CON FUNGHI PORCINI E GALLINACCI 48.-
Rehrückenfilet mit Steinpilzen und Pfifferlingen

PETTO DI FAGIANO con salsa alla panna e gallinacci 35.-
Fasanenbrust an einer Rahmsauce mit Pfifferlingen

ENTRECÔTE DI CERVO con gallinacci 42.-
Hirsch-Entrecôte mit Pfifferlingen

SCALOPPINE DI CAPRIOLO con funghi porcini 42.-
Zarte "Rehschnitzel" mit Steinpilzen

**SMINUZZATO DI SELVAGGINA "capriolo, cinghiale e cervo,,
con uva e salsa di selvaggina alla panna** 34.-
*Wildgeschnetzeltes vom "Reh, Frischling und Hirsch"
mit Trauben an einer Wildrahmsauce*

SELLA DI CAPRIOLO - Rehrücken

SELLA DI CAPRIOLO "Tradizionale,,
con ricca guarnizione

*REHRÜCKEN nach traditioneller Art zubereitet,
wie alle unsere Wildgerichte reichlich garniert*

Min. 2 Pers.

a persona

61.-

**I PIATTI DI SELVAGGINA VENGONO SERVITI CON:
SPÄTZLI FATTI IN CASA, CAVOLINI DI BRUXELLES, CAVOLI ROSSI CON CASTAGNE,
FRUTTA E MIRTILLI ROSSI.**

*Wir servieren Ihnen eine reichhaltige Garnitur zu unseren Wildgerichten:
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Kastanien, Früchte und Preiselbeeren.*