

## PRIMI PIATTI - Vorspeisen

<b>Crema di zucca</b> - Kürbiscrèmesuppe		<b>9.-</b>
<b>Brodo (ristretto) di selvaggina</b> - Wildkraftbrühe (Consommé)		<b>9.-</b>
<b>Insalata di formentino con gallinacci</b> <i>Nüsslisalat mit Pfifferlingen</i>	½	<b>14.50</b> 11.-
<b>Ravioli di selvaggina alla panna (pasta fresca)</b> <i>Frische Ravioli mit Wildfleischfüllung an einer Rahmsauce</i>	½	<b>20.-</b> 14.-
<b>Paté di selvaggina con salsa Cumberland e insalata di sedano</b> <i>Wildpastete mit Selleriesalat und Sauce Cumberland</i>	½	<b>18.50</b> 14.-
<b>Petto di fagiano su letto di insalata con noci</b> <i>Fasanenbrust auf Salatbett mit Baumnüssen</i>		<b>15.50</b>

### **IL MENU DELLA SELVAGGINA**

#### *Unser Wildmenu*

**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*

**55.-**

## 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.*