

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 <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.-

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 e cervo" con uva e salsa alla panna Spätzli, cavoli rossi, castagne, ecc.

*Wildgeschnetztes „Reh 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

Rehrückenfilet mit Steinpilzen und Pfifferlingen

49.-

ENTRECÔTE DI CERVO con gallinacci

Hirsch-Entrecôte mit Pfifferlingen

43.-

SCALOPPINE DI CAPRIOLO con funghi porcini

Zarte "Rehschnitzel" mit Steinpilzen

43.-

SMINUZZATO DI SELVAGGINA "capriolo e cervo,, con uva e salsa di selvaggina alla panna

Wildgeschnetzeltes vom "Reh und Hirsch" mit Trauben an einer Wildrahmsauce

35.-

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.

61.- p.P.

Su riservazione...auf Bestellung

I PIATTI DI SELVAGGINA VENGONO SERVITI CON:

SPÄTZLI FATTI IN CASA, CAVOLINI DI BRUXELLES, CAVOLO ROSSO CON CASTAGNE,
FRUTTA E MIRTILLI ROSSI.

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