



PRIMI PIATTI

Vorspeisen

Crema di zucca - Kürbiscrèmesuppe		9.-
Insalata di formentino con gallinacci <i>Nüsslisalat mit Pfifferlingen</i>		13.-
Ravioli di selvaggina alla panna <i>Frische Ravioli mit Wildfleischfüllung an einer Rahmsauce</i>	½	22.- 15.-
Paté di selvaggina con salsa Cumberland e insalata di sedano <i>Wildpastete mit Selleriesalat und Sauce Cumberland</i>	½	20.50 15.-

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, cavolo rosso, castagne

Wildgeschnetzeltes „Reh und Hirsch“

mit Trauben an einer Wildrahmsauce

Spätzli, Rotkraut, Kastanien

Frutti di bosco gratinati

Gratinierte Waldbeeren

o / oder

Sorbetto a scelta

Sorbet nach Wahl

59.-

SELLA DI CAPRIOLO

Rehrücken

SELLA DI CAPRIOLO "Tradizionale,,
con ricca guarnizione

*REHRÜCKEN nach traditioneller Art zubereitet,
reichlich garniert*

Min. 2 pax

64.- p.P.

*Su riservazione
auf Bestellung*

SELVAGGINA

Wildgerichte

FILETTO DI SELLA DI CAPRIOLO con funghi porcini e gallinacci <i>Rehrückenfilet mit Steinpilzen und Pfifferlingen</i>	52.-
ENTRECÔTE DI CERVO con gallinacci <i>Hirsch-Entrecôte mit Pfifferlingen</i>	46.-
SCALOPPINE DI CAPRIOLO con funghi porcini <i>Zarte "Rehschnitzel" mit Steinpilzen</i>	46.-
SMINUZZATO DI SELVAGGINA "capriolo e cervo,, con uva e salsa di selvaggina alla panna <i>Wildgeschnetzeltes vom "Reh und Hirsch" mit Trauben an einer Wildrahmsauce</i>	38.-

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.*

