

l'autunno a tavola...

Antipasti

VELLUTATA DI ZUCCA CON CROSTINI DI PANE E OLIO ALLE ERBE

12.50

BRUSCHETTE CON FUNGHI PORCINI E
FONDUTA DEL GOTTARDO

22.50

BIS DI SALAMINI DI CERVO E CINGHIALE CON FORMAGGIO DEL GOTTARDO

24.50

TARTARE DI CERVO CON BARBABIETOLA MARINATA ALL'ARANCIA, COMPOSTA DI
LAMPONI E MAIONESE AL SESAMO

28.50

Primi

PAPPARDELLE ALL'UOVO AL RAGÙ DI CINGHIALE

21.50

RISOTTO CARNAROLI SFUMATO AL MERLOT CON BOCCONCINI DI
SELVAGGINA

26.50

TAGLIOLINO ALL'UOVO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO

29.50

Secondi

SPEZZATINO DI CINGHIALE CON POLENTA

27.50

FILETTO DI CERVO AI FUNGHI PORCINI, SERVITO CON SPATZLI, CAVOLO ROSSO
E PERE AL VINO ROSSO

42.50

ENTRECOTE DI CAPRIOLO AI FRUTTI ROSSI, ACCOMPAGNATA DA SPATZLI,
CAVOLO ROSSO E CASTAGNE

48.50

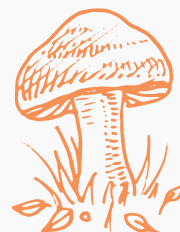
la nostra Polenta

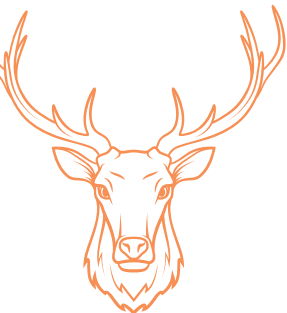
POLENTA CON FORMAGGI

19.50

POLENTA CON FUNGHI PORCINI

23.50





Herbst am Tisch...

Vorspeisen

KÜRBISCREMESUPPE MIT BROTWÜRFELN UND KRÄUTERÖL

12.50

BRUSCHETTA MIT STEINPILZEN UND
GOTTARDO-KÄSEFONDUE

22.50

DUO AUS HIRSCH- UND WILDSCHWEIN-SALAMINI MIT GOTTARDO-KÄSE

24.50

HIRSCH-TARTAR MIT ORANGENMARINIERTER ROTER BEETE, HIMBEERKOPF UND
SESAMMAYONNAISE

28.50

Erste Gänge

EI-PAPPARDELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT

21.50

RISOTTO MIT MERLOT ABGELÖSCHT UND
WILDFLEISCHSTÜCKCHEN

26.50

EI-TAGLIOLINI MIT STEINPILZEN UND SCHWARZEM TRÜFFEL

29.50

Hauptspeisen

WILDSCHWEINRAGOUT MIT POLENTA

27.50

HIRSCHFILET MIT STEINPILZEN, SERVIERT MIT SPÄTZLE, ROTKOHL UND BIRNEN
IN ROTWEIN

42.50

REH-ENTRECOTE MIT WALDBEEREN, BEGLEITET VON SPÄTZLE, ROTKOHL UND
KASTANIEN

48.50

Unsere Polenta

POLENTA MIT KÄSE

19.50

POLENTA MIT STEINPILZEN

23.50

