

Piatti autunnali / Herbstgerichte

Vellutata di zucca con rocher al buscion di capra e amaretti Fr. 13,00

Kürbiscremesuppe mit Praline aus Ziegenfrischkäse und Amaretti

Composizione di insalata in foglia con prosciutto di cinghiale affumicato, fichi , noci e vinaigrette all`aceto di mele Fr. 19,00

Erlesene Blattsalate mit geräuchertem Wildschweinschinken, Feigen, Walnüssen und einer Vinaigrette aus Apfelessig

Risotto alla crema di zucca e rosmarino mantecato al taleggio Fr. 19,00

Kürbiscremerisotto verfeinert mit Rosmarin und Taleggiokäse

Tagliatelle al ragu` di cinghiale Fr. 19,50

Bandnudeln mit Wildschweinragout

Gnocchi di castagne ai funghi chiodini su crema di toma piemontese Fr. 20,00

Kastaniengnocchi mit Waldpilzen auf einer Weichkäsecreme aus dem Piemont

Tagliata di controfiletto di capriolo su letto di porcini trifolati, spätzli al burro, cavolo rosso, brasato e mela scioppata Fr. 34,00

Tranchierte Rehleende auf marinierten Steinpilzen, Butterspätzle, Rotkohl und eingemachten Äpfeln

Racks di cervo in crosta di noci e la sua jus con spätzli al burro, castagne glassate e cavoletti di bruxelles Fr. 34,00

Hirschrack in Walnusskruste auf seiner Jus serviert mit Butterspätzle, glasierten Kastanien und Rosenkohl

Mousse alle castagne, gelato alla vaniglia e crumble di amaretti Fr. 10,50

Kastanienmousse, Vanilleeis un Amaretticrumble

