

SPECIALITÀ AUTUNNO



ANTIPASTI

Zuppa di Zucca

Kürbiscremesuppe mit Rahm und Kürbiskernen

12

Fermentino con Fichi Formaggio e Noci

Nüsslalat mit lauwarmen Feigen, Baumnüsse, Fetakäse und Balsamico-Dressing

15

Bruscchetta con Gallinacci

Rustikales Brot mit Eierschwamm, Gorgonzola und Thymianhonig

13

SECONDI

Ravioli con Zucca

Kürbis-Ravioli an Walnuss-Mascarpone-Sauce

26

Wild & Veggie

Herbststeller mit sautierte Eierschwämmli, Butterspätzli, Rotkraut, Maroni und Feigen

27

Scalopine di Capriolo alla Panna

Rehschnitzel an Wild-Rahmsauce dazu Butterspätzli, Rotkraut, Maroni

39

Filetto di Cervo al Mirtilli Rossi

Zarte Hirschfilet an Preiselbeeren-Rahmsauce dazu Butterspätzli, Rotkraut und Maroni

47

Filetto di Chinghiale ai Gallinacci

Wildschweinfilet vom Grill, an Eierschwämmli sauce, dazu Butterspätzli, Rotkraut und Maroni

37

Pizza Autunno

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Eierschwämmli, Italienische Salsiccia, und Zwiebeln

27

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm

13.5

Weinempfehlung

Bolgheri rosso La Conchiglia DOCG

Toscana 10 cl

9.5

Fleischherkunft; Hirsch-Reh-Wildschwein (EU)

alle Preise in CHF inkl. MwSt