

Insalata autunnale 16.— 
con formentino, gallinacci, champignons, uva e pinoli tostati

Herbstlicher Nüsslisalat mit Pfifferlingen, Champignons,
Trauben und gerösteten Pinienkernen (10,12)

Carpaccio di bresaola di cervo 22.—
con sedano rapa, mirtilli, mais fritto, semi di girasole e zucca

Bresaola-Carpaccio vom Hirsch mit Sellerie, (9,12)
marinierten Heidelbeeren, frittierten Maiskörnern, Sonnenblumen - und Kürbiskernen

Risotto al radicchio rosso 28.— 
con crema di funghi porcini, castagne e sedano

Risotto mit rotem Radicchio, Steinpilz-Creme, Kastanien und Stangensellerie (7,9,12)

Filetti di pesce persico dorati in crosta di pane panko e prezzemolo 39.80
su purea di tuberi, verza stufata e zucca in agrodolce

Gebratene Eglifilets in Panko Brot- Petersilienkruste auf Knollengemüse-Püree, gedünstetem Wirsing
und süss-saurem Kürbis (3,4,7,12)

Scaloppine di capriolo, salsa di selvaggina alla panna 48.—
cavolo rosso, cavoletti, pera speziata e spätzli di ricotta fatti in casa

Zarte Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce
dazu Rotkraut, Rosenkohl, Gewürz-Birne und hausgemachte Quark-Spätzli (1,3,7,9,10,12)

Sminuzzato di selvaggina con funghi misti 38.—
leggera salsa di selvaggina alla panna e spätzli di ricotta fatti in casa

Geschnetztes Wildfleisch mit Pilzen an leichter Wildrahmsauce
dazu hausgemachte Quark-Spätzli (1,3,7,9,10,12)

Tagliata di lombata di capriolo con salsa di selvaggina alla panna 59.—
cavolo rosso, cavoletti, castagne, pera speziata e spätzli di ricotta

Gebratener ausgelöster Rehrücken an Wildrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl,
Kastanien, Gewürz-Birne und hausgemachte Quark-Spätzli (1,3,7,9,10,12)

