

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

Herbstlicher Nüsslisalat mit Pfifferlingen, Champignons,  
Trauben und gerösteten Pinienkernen (7,10,12)

**Risotto con funghi porcini e castagne al radicchio rosso 26.— **

Risotto mit Steinpilzen, Kastanien und rotem Radicchio (7,9,12)

**Filetti di coregone con salsa alle erbette, 39.—  
carote al papavero e riso basmati alle verdure**

Felchenfilets mit Kräutersauce, Mohnkarotten  
und Basmati-Reis mit Gemüse (4,7,9,12)

**Scaloppine di capriolo, salsa di selvaggina alla panna 48.—  
cavolo rosso, cavoletti, mela allo zafferano e spätzli di ricotta fatti in casa**

Zarte Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce  
dazu Rotkraut, Rosenkohl, Safranapfel und hausgemachten 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**

Geschnetzeltes Wildfleisch mit Pilzen an leichter Wildrahmsauce  
dazu hausgemachte Quarkspätzli (1,3,7,9,10,12)

**Tagliata di sella di capriolo con salsa di selvaggina alla panna 59.—  
cavolo rosso, cavoletti, castagne, mela allo zafferano e spätzli di ricotta**

Tranchiertes Filet vom Rehrücken an Wildrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl,  
Kastanien, Safranapfel und hausgemachten Quark-Spätzli (1,3,7,9,10,12)