

**Crema di zucca al curry con castagne e cubetti di pera 11.—** 

Hausgemachte Kürbis Cremesuppe mit Curry, Kastanien und Birnenwürfel (7, 9,12)

+ bruschetta ai funghi porcini + 7.50

+ Bruschetta mit Steinpilzen +7.50

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

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

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

Risotto mit rotem Radicchio, Steinpilzen und Kastanien (7, 9, 10, 12)

**Filetto di luccioperca del Lago Maggiore su verza stufata, 46.—**  
**patate castello rosolate e salsa “Beurre Rouge”**

Zanderfilet aus dem Lago Maggiore auf gedünstetem Wirsing, gebratenen Schlosskartoffeln und  
Sauce «Beurre Rouge» (4,7,12)

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

Zarte Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce dazu Rotkraut,  
Rosenkohl, Kastanien, Safranapfel und hausgemachten Quark-Spätzli (1,3,7,9,10,12)

**Sminuzzato di selvaggina con funghi misti 38.—**  
**leggera salsa 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)

**Sella di capriolo tradizionale con salsa di selvaggina alla panna**  
**cavolo rosso, cavoletti, castagne, mela allo zafferano e spätzli di ricotta**

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

servita in 2 portate - serviert in 2 Gängen da 2 Pers. **74.—** p.p.

servita in 1 portata - serviert in 1 Gang da 2 Pers. **62.—** p.p.

