

AMUSE BOUCHE 11.00
Beginnen Sie mit einem Glas Prosecco oder Moscato serviert mit 1 Stück Bruschetta Italiana (Getoastetes Hausbrot mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl)

VORSPEISEN

CREMA DI ZUCCA 12.50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

ZUPPA DI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE 13.50
Steinpilz-Maronicremesuppe mit sautierten Steinpilzen und Maroni

COZZE ALLA MARINARA CON CROSTONI DI PANE ALL' AGLIO 21.50
Miesmuscheln mit Cherrytomaten, Kräutern und Weissweinsauce, serviert mit knusprigem Knoblibrot

INSALATA MIMOSA 15.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

PROSCIUTTO CINGHIALE CON FICCHI E FORMAGGIO DI CAPRA 22.50
Wildschwein-Rohschinken mit sautierten Feigen, lauwarmem Ziegenkäse und Salatbouquet

CARPACCIO DI CERVO 23.50
Hirschcarpaccio mit Rucola, sautierten Steinpilzen, Pilzglace und Preiselbeer-Vinaigrette

HAUPTGANG

SPÄTZLI CON VERDURE, UOVO E MOZZARELLA 25.50
Hausgemachte Spätzli mit Gemüse und Ei, im Ofen gratiniert mit Mozzarella

RISOTTO AI CANTARELLI 27.50
*Herbstliches Risotto mit Eierschwämmli
zusätzlich mit Hirschcarpaccio 32.50*

GNOCCHI DI ZUCCA CON PROSCIUTTO DI CINGHIALE E PORCINI 29.50
Hausgemachte Kürbisgnocchi an einer Wildschwein-Rohschinken-Steinpilzrahmsauce

RAVIOLI RIPIENO DI CARDONCELLI E CHIANINA 32.50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kräuterseitlingen und Chianina-Rind, serviert mit sautierten Kräuterseitlingen, geschwenkt mit Butter und Salbei

SALTIMBOCCA DI CERVO 41.50
Hirsch-Saltimbocca an Cognacrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli und Rotkabis

SELLA DI CAPRIOLO 48.50
Rosa grilliertes Rehrückenfilet an Wildjus, serviert mit hausgemachten Spätzli, süss-saurem Kürbis, Rotkabis, Maroni und Preiselbeeren

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 49.50
Grilliertes Rindsfilet mit Cognacrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA 38.50
Gebratene Kalbsleber auf venezianische Art, serviert mit sautierten Rosenkohlblättern und Kürbisrisotto

POLLO MAIS CONFIT 36.50
Konferte Maispouardenbrust, serviert mit Eierschwämmli-Risotto

SALTIMBOCCA DI RANA PESCATRICE 41.50
Saltimbocca vom Seeteufel mit Safranrahmsauce, serviert mit sautierten Rosenkohlblättern und Kürbisrisotto

PIZZA AI PORCINI E CERVO 29.50
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Hirschfleisch, Steinpilzen und Oregano

PIZZA SELVAGGINA 29.50
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Wildschinken, Steinpilzen, Trüffelöl und Oregano