

Speciale

		CHF
112 Il vitello tonnato	Port.	33
113 <i>Kalte Kalbsnuss (CH) an Thunfischsauce</i>	Vorsp.	29
114 Il carpaccio di cervo (Oe) al timo	Vorsp.	25
<i>Hirsch Carpaccio an Thymianmarinade</i>		
115 Il risotto ai funghi porcini	Port.	34
116 <i>Risotto mit frischen Steinpilze</i>	Vorsp.	29
117 I tortelli di zucca al burro e parmigiano	Port.	28
118 <i>Hausgemachte Kürbistravioli mit Butter und Parmesan</i>	Vorsp.	24
119 Lo stinco di cinghiale (Oe) brasato e polenta		35
<i>Geschmorte Wildschweinhaxe und Polenta</i>		
120 L'entrecote di cervo al vino rosso, polenta		42
<i>Hirschentrecote an Barbera Jus, Polenta und glasierten Karotten</i>		

Menu di stagione

75

Carpaccio di cervo profumato al timo

Hirsch Carpaccio an Thymianmarinade

* * *

I tortelli di zucca con burro e parmigiano

Hausgemachte Kürbistravioli mit Butter und Parmesan

* * *

L'insalatina d'indivia, dadini di gorgonzola e noci

Endiviensalat, Gorgonzola Würfelchen und Baumnüsse

* * *

Il filetto di cervo (Oe) in salsa pepe

Hirschfilet an Pfeffersauce

Hausgemachte Spätzle

* * *

Le prugne cotte con gelato fiordilatte

Im Rotwein und Zimt gekochte Zwetschgen mit Fiordilatte Glacé

Unser Wein Empfehlung

Barbaresco DOCG Bric Mentina 2020, La Cà Növa 75.Cl. 75.00 / 10.Cl. 11.00