

Speciale

		CHF
Il vitello tonnato	Port.	33
<i>Kalte Kalbsnuss (CH) an Thunfischsauce</i>	Vorsp.	29
Il carpaccio di cervo profumato al timo	Vorsp.	24
<i>Hirschcarpaccio (AUT) an Thymian-Marinade</i>		
I tortelli di zucca al burro e Parmigiano	Port.	28
<i>Hausgemachte Kürbis Ravioli mit zerlassener Butter und Parmigiano</i>	Vorsp.	24
La lombata di vitello con porcini e risotto		46
<i>Kalbsteak (CH) mit frischen Steinpilzen und Risotto</i>		
L'entrecote di cervo al Barbera e spätzli fatti in casa		42
<i>Hirsch Entrecôte (AUT) an Barbera Jus dazu hausgemachte Spätzle</i>		
Lo stinco di cinghiale brasato e polenta		36
<i>Geschmorte Wildschweinhaxe (AUT), dazu Polenta</i>		

Menu di stagione

73

La bresaola della Valtellina all'olio, limone e parmigiano

Bresaola aus dem Veltlin mit Oliven Öl und Parmigiano

* * *

I tortelli di zucca al burro fuso e Parmigiano

Hausgemachte Kürbis Ravioli mit zerlassener Butter und Parmigiano

* * *

L'insalata d'indivia con noci e gorgonzola

Brüsseler Salat mit Baumnüssen und Gorgonzola

* * *

Il filetto di cervo con salsa al pepe

Hirsch Filet (AUT) an sämiger Pfeffersauce

Hausgemachte Spätzle

* * *

Il tiramisù di castagne

Hausgemachtes Kastanien-Tiramisu

Unser Wein Empfehlung

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