



Specialità autunnali



Vellutata di zucca Kürbiscremesuppe	Fr. 12.—
Bruschette ai funghi porcini Steinpilz-Bruschette	Fr. 15.50
Roastbeef (freddo) di cervo con noci caramellate, kumquat e gocce profumate al miele ed aneto Hirsch-Roastbeef (kalt) mit karamellisierten Nüssen und Kumquat beträufelt mit Honig und Dill	Fr. 23.—
Ravioli alla zucca in pasta di grano saraceno con burro, salvia e briciole d'amaretto Kürbisravioli an Salbeibutter mit Amarettikrümeln bestreut	Fr. 22.—
Polenta (solo la sera) o Tagliatelle con funghi porcini trifolati Polenta (nur abends) oder Bandnudeln mit Steinpilzen	Fr. 26.—
Bocconcini di capriolo sfumati alla grappa nostrana con salsa all'uva americana ticinese spätzli, cavolini di bruxelles, cavolo rosso, castagne e mela Reh-Häppchen mit tessiner Grappa abgeschmeckt . mit Katzenseikeler Sauce (Tessiner Weintraube) serviert mit Spätzle, Rosenkohl, Rotkohl, glacierten Kastanien und Apfel	Fr. 43.—
Filetto di cervo su letto di salsa con chantarelles, spätzli, cavolini di bruxelles, cavolo rosso, castagne e mela Filet vom Hirsch auf Pfifferlingsauce, Spätzle, Rosenkohl, Rotkohl, Kastanien und Apfel	Fr. 42.—
Spezzatino di cinghiale al vino bianco zenzero e uvetta con polenta (solo la sera) o tagliatelle Geschnetzeltes Wildschwein an Weisswein, Ingwer und Rosinen mit Polenta (nur abends) oder Bandnudeln	Fr. 29.—

Dal forno a legna...

Pizza al carpaccio di cervo con rucola e scaglie di grana

Pizza mit Hirsch-Carpaccio, Rucola und Grana-Späne

Fr. 23.—

La cottura della polenta richiede oltre un'ora. Se, durante il servizio serale, dovesse finire ci scusiamo sin d'ora. In alternativa proponiamo delle tagliatelle. Die Kochzeit der Polenta erfordert über eine Stunde. Sollte diese im Laufe des Abends ausgehen, entschuldigen wir uns jetzt schon und schlagen Nudeln als Alternative vor.