


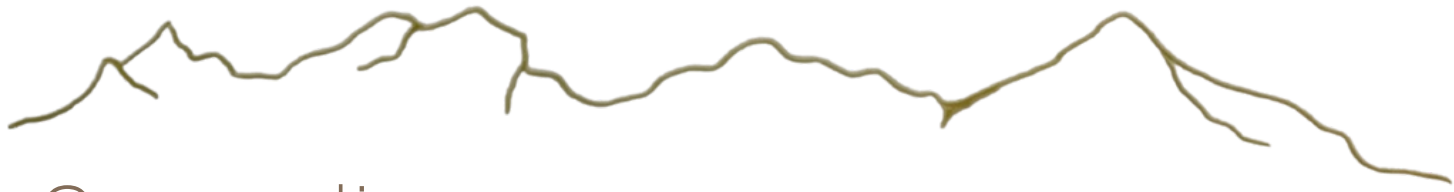


Per cominciare...

<i>Vellutatta di zucca</i> <i>Kürbiscremesuppe</i>	14.--
 <i>Minestrone ticinese</i> <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	14.--
<i>Bruschette ai funghi porcini</i> <i>Steinpilz-Bruschette</i>	16.--
<i>Insalata autunnale con zucca, pere e formagella nostrana di capra</i> <i>Herbstsalat mit Kürbis, Birnen und Ziegenkäse aus der Region</i>	19.--
<i>La sorpresa autunnale</i> <i>Terrina di selvaggina fatta in casa, salumeria di selvaggina, castagne, pan brioche e salsa Cumberland</i> <i>Herbstplatte mit hausgemachte Wildterrinen, Wurstwaren vom Wild, Kastanien, Pan Brioche und Cumberland-Sauce</i>	28.--
<i>Il mare incontra il bosco...</i> <i>Gamberetti con cavolo cappuccio, finferli e melograno con salsa delicata al miele</i> <i>Garnelen mit Weisskohl, Pfifferlingen und Granatapfel an feiner Honigsauce</i>	25.--

Primi

<i>Ravioli di zucca al burro e salvia con briciole d'amaretto</i> <i>Kürbisravioli an Salbeibutter mit Amarettkrümmeln bestreut</i>	22.--
<i>Tagliatelle ai funghi porcini</i> <i>Tagliatelle mit Steinpilzen</i>	28.50
<i>Tagliatelle di grano saraceno alla carbonara vegetariana autunnale</i> <i>Buchweizen-Tagliatelle mit vegetarischer Herbst-Carbonara</i>	25.--



Secondi

<i>Bocconcini di entrecôte di capriolo con salsa ai fichi e Porto, spätzli, cavolo rosso, castagne e mela</i>	49.50
<i>Reh-Entrecôte Leckerbissen mit feiner Feigen und Portweinsauce, Spätzli, Rotkohl, Kastanien und Apfel</i>	
<i>Medaglioni di filetto di cervo sfumati al Whisky e pepe Vallemaggia, spätzli, cavolo rosso, castagne e mela</i>	49.--
<i>Hirschfiletmedaillons parfümiert mit Whisky und Vallemaggia-Pfeffer, Spätzli, Rotkohl, Kastanien und Apfel</i>	
<i>Bocconcini di filetto di manzo ai finferli con tagliatelle di grano saraceno e mela</i>	45.--
<i>Leckerbissen von Rinderfilet mit Pfifferlingen, Buchweizen-Tagliatelle und Apfel</i>	
<i>Brasato di cervo marinato al Merlot con polenta</i>	33.--
<i>Geschmorter Hirschbraten an kräftiger Merlotsauce mit Polenta</i>	
 <i>Coniglio alla cacciatora con polenta</i>	31.--
<i>Kaninchen nach Jäger-Art mit Polenta</i>	
<i>Polenta e funghi porcini trifolati</i>	28.50
<i>Polenta mit Steinpilzen</i>	
<i>Polenta e uova all'occhio di bue</i>	18.50
<i>Polenta mit Spiegeleier</i>	

Pizza

<i>Pizza con carpaccio di cervo, rucola e scaglie di grana</i>	25.00
<i>Pizza mit Hirsch-Carpaccio, Rucola und Grana-Späne</i>	



Fondue Bacchus di Selvaggina

Filetto di cervo ed entrecôte di capriolo
Salse fatte in casa e patate fritte
Wild-Fondue Bacchus Hirschfilet und Reh-Entrecôte
mit Hausgemachten Saucen und Pommes frites

Min. 2 Persone
CHF 56.-- p.p. (280 g)
Suppl. carne 100 gr. Fr. 14.--

Solo la sera / Nur Abend

Menù rassegna gastronomica

Insalata autunnale
con zucca, pere, formagella nostrana di capra
Herbstsalat mit Kürbis, Birnen und
Ziegenkäse aus der Region

Fondue Bacchus di selvaggina
filetto di cervo e entrecôte di capriolo (280 g)
Wild-Fondue Bacchus Hirschfilet und Reh-Entrecôte
mit Hausgemachten Saucen und Pommes frites

Sorbetto all'uva con grappa nostrana
Traubensorbet mit Grappa

Menu rassegna solo la sera
Min. 2 Persone
CHF 72. – p.p.

