



Sapori D'AUTUNNO

Per cominciare...

Vellutata di zucca <i>Kürbiscremesuppe</i>	14.--
♥ Minestrone ticinese <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	14.--
Salametto di cinghiale <i>Wildschweinsalami</i>	11.--
Bruschette ai funghi porcini <i>Steinpilz-Bruschette</i>	16.--
Carpaccio di zucca marinato con succo di limone, aceto balsamico, salvia e feta sbriciolata <i>Mit Zitronensaft, Balsamico-Essig, Minze und Salbei mariniertes Kürbiscarpaccio mit zerbröckelter Feta</i>	19.50
Terrina di selvaggina fatta in casa, pan brioche e salsa Cumberland <i>Hausgemachte Wildterrinen, Pan Brioche und Cumberland-Sauce</i>	23.50
Il mare incontra il bosco... Gamberetti con cavolo cappuccio, finferli e melograno con salsa delicata al miele <i>Garnelen mit Weisskohl, Pfifferlingen und Granatapfel an feiner Honigsauce</i>	25.--

Primi

Ravioli di zucca al burro e salvia con briciole d'amaretto <i>Kürbisravioli an Salbeibutter mit Amarettkrümmeln bestreut</i>	24.--
Tagliatelle ai funghi porcini <i>Tagliatelle mit Steinpilzen</i>	28.50





Secondi

Bocconcini di entrecôte di capriolo con salsa ai fichi e Porto, spätzli, cavolo rosso, castagne e mela <i>Reh-Entrecôte Leckerbissen mit feiner Feigen und Portweinsauce, Spätzli, Rotkohl, Kastanien und Apfel</i>	49.50
Medaglioni di filetto di cervo sfumati al Whisky e pepe Vallemaggia, spätzli, cavolo rosso, castagne e mela <i>Hirschfiletmedaillons parfümiert mit Whisky und Vallemaggia-Pfeffer, Spätzli, Rotkohl, Kastanien und Apfel</i>	49.50
Bocconcini di filetto di manzo ai finferli con tagliatelle di grano saraceno e mela <i>Leckerbissen von Rinderfilet mit Pfifferlingen, Buchweizen-Tagliatelle und Apfel</i>	46.50
♥ Brasato di cervo marinato al Merlot con polenta <i>Geschmorter Hirschbraten an kräftiger Merlotsauce mit Polenta</i>	35.--
Stinco di maiale al forno con salsa alla birra e polenta <i>Gebackene Schweinshaxe mit Biersauce und Polenta</i>	30.--
♥ Coniglio alla cacciatore con polenta <i>Kaninchen nach Jäger-Art mit Polenta</i>	32.--
♥ Polenta e funghi porcini trifolati <i>Polenta mit Steinpilzen</i>	28.50
Fondue Bacchus di Selvaggina Filetto di cervo ed entrecôte di capriolo salse fatte in casa e patate fritte <i>Wild-Fondue Bacchus Hirschfilet und Reh-Entrecôte mit Hausgemachten Saucen und Pommes frites</i>	Min. 2 persone p.p. 280 g 56.-- Suppl. carne 100 g 14.--

Pizza autunnale

Pizza Carpaccio di Cervo Pomodoro, mozzarella, carpaccio di cervo, rucola e scaglie di grana <i>Pizza mit Hirsch-Carpaccio, Rucola und Grana-Späne</i>	25.--
--	-------

