

COLORI & SAPORI

d'Autunno



PER COMINCIARE

Vellutata di zucca <i>Kürbiscremesuppe</i>	14.--
Bruschette ai funghi porcini <i>Steinpilz-Bruschette</i>	16.--
Carpaccio di zucca marinato con succo di limone, aceto balsamico, salvia e feta <i>Mit Zitronensaft, Balsamico-Essig, Minze und Salbei mariniertes Kürbiscarpaccio mit zerbröckelter Feta</i>	19.50
Antipasto del cacciatore salametti di cervo e cinghiale, terrina fatta in casa e prosciutto di cinghiale <i>Hirsch- und Wildschweinsalami, hausgemachte Wildterriner und Wildschweinschinken</i>	24.--



PRIMI

Ravioli di zucca al burro e salvia con briciole d'amaretto <i>Kürbisravioli an Salbeibutter mit Amarettikrümeln bestreut</i>	24.--
Tagliatelle ai funghi porcini <i>Tagliatelle mit Steinpilzen</i>	29.--
Polenta e funghi porcini <i>Polenta mit Steinpilzen</i>	29.--



SECONDI

Bocconcini di entrecôte di capriolo con salsa ai fichi e Porto,
spätzli, cavolo rosso, castagne e mela 49.50

*Reh-Entrecôte Leckerbissen mit feiner Feigen und Portweinsauce,
Spätzli, Rotkohl, Kastanien und Apfel*

Medaglioni di filetto di cervo sfumati al Whisky e pepe Vallemaggia,
spätzli, cavolo rosso, castagne e mela 49.50

*Hirschfiletmedaillons parfümiert mit Whisky und Vallemaggia-Pfeffer,
Spätzli, Rotkohl, Kastanien und Apfel*

Stinco di maiale al forno con salsa alla birra e polenta 30.--
Gebackene Schweinshaxe mit Biersauce und Polenta

♥ Coniglio alla cacciatore con polenta nostrana 34.50
Kaninchen nach Jäger-Art mit Polenta

FONDUE

Fondue Bacchus di Selvaggina	min. 2 persone p.p. 280 g	58.--
Filetto di cervo ed entrecôte di capriolo	suppl. carne 100 g	14.--
salse fatte in casa e patate fritte		
<i>Wild-Fondue Bacchus Hirschfilet und Reh-Entrecôte mit Hausgemachten Saucen und Pommes frites</i>		

*La fondue viene servita al più tardi entro le ore 13.30 a mezzogiorno e 20.30 la sera,
ringraziamo per la comprensione.

DAL FORNO A LEGNA

Pizza Carpaccio di Cervo 25.--
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, carpaccio di cervo, rucola e scaglie di grana
Pizza mit Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hirsch-Carpaccio, Rucola und Grana-Späne

