

COLORI & SAPORI

d'Autunno



ANTIPASTI

Vellutata di zucca 15.--
Kürbiscremesuppe

Bruschette ai funghi porcini 16.--
Steinpilz-Bruschette

Tortino di zucca tiepido 22.50
con fonduta di "ul Bleu Ticines"
e finferli saltati
Pfifferlingen. Lauwarmes Kürbis-Törtchen mit Fondue aus „Ul Bleu Ticines“ (Tessiner Gorgonzola) und sautierten Pfifferlingen.

Trio del cacciatore con Pan Brioche 32.--

- Tartare di cervo
- Patè di selvaggina fatto in casa
- Prosciutto di cinghiale

Jäger-Trio, Hirsch-Tatar, Wildpâté und Wildschweinschinken mit Brioche



PRIMI

Ravioli di zucca al burro e salvia 25.--
con briciole d'amaretto
Kürbisravioli an Salbeibutter mit Amarettikrümeln bestreut

Pappardelle al ragù di cinghiale 29.--
Pappardelle mit Wildschweinragout

Polenta nostrana e funghi porcini 29.--
Polenta mit Steinpilzen

SECONDI

Bocconcini di entrecôte di capriolo 49.50
con salsa ai fichi e Porto
spätzli, cavolo rosso, castagne e mela Reh-Entrecôte Leckerbissen mit feiner Feigen und Portweinsauce, Spätzli, Rotkohl, Kastanien und Apfel

Medaglioni di filetto di cervo 49.50
sfumati al Whisky e pepe Vallemaggia
spätzli, cavolo rosso, castagne e mela Hirschfiletmedaillons parfümiert mit Whisky und Vallemaggia-Pfeffer, Spätzli, Rotkohl, Kastanien und Apfel

Scaloppine di maiale 36.--
con salsa ai finferli e tagliatelle
Schweineschnitzel mit Pfifferlingssauce und Tagliatelle

Coniglio alla cacciatora 36.--
con polenta nostrana
Kaninchen nach Jäger-Art mit Polenta

FONDUE

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

min. 2 persone p.p. 250 g 58.--
suppl. carne 100 g 14.--

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

*Die Fondue wird spätestens bis 13.30 Uhr mittags und bis 20.30 Uhr abends serviert. Wir danken für Ihr Verständnis.