



Gastronomic Wild-Menu

*Pheasant terrine with kumato and ginger jam
and/or*

Porcini mushroom ravioli with pumpkin sauce

Medallions of deer fillet with peppery cranberry sauce

Ricotta-spätzli and braised red cabbage

Grand Marnier parfait with gingerbread sauce

Menu Fr. 67.-

Menu without starter or first Fr. 57.-

Cold starters

1/2

Terrina di fagiano con confettura ai kumato e zenzero Fr. 25.- 19.-
Pheasant terrine with kumato and ginger jam

Carpaccio di capriolo con semi e olio di zucca Fr. 25.- 19.-
Roe carpaccio with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Carne secca di cervo con fichi secchi marinati Fr. 25.- 19.-
Dried deer meat with marinated dried figs

Antipasto misto di selvaggina Fr. 24.- 18.-
(Terrina di fagiano, salametti di chinghiale e cervo, carne secca di cervo, funghi porcini)
Cold plate of mixed wild meat
(*Pheasant terrine, wild boar salami, deer salami, dried deer meat and boletus*)

Hot starters

1/2

Crema di ceci profumata al tartufo e pancetta croccante <i>Chickpeas cream soup perfumed with truffle and crispy bacon</i>	Fr.	10.-	
Risotto Loto alla trevisana, pistacchi e cotechino di cinghiale <i>Loto risotto with chicory, pistacchio and large italian boar sausage</i>	Fr.	21.-	16.-
Ravioli ai funghi porcini con salsa alla zucca <i>Boletus ravioli with pumpkin sauce</i>	Fr.	22.-	17.-
Pappardelle di farina Bona fatte in casa, al ragù di capriolo <i>Homemade pasta made of "Bona" flour with roe ragout</i>	Fr.	24.-	18.-
Polenta ai funghi porcini <i>Polenta with boletus</i>	Fr.	25.-	19.-

Main dishes

Medaglioni di filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi pepati* <i>Deer fillet medallions with peppery cranberry sauce</i>	Fr.	44.-	
Controfiletti di lepre saltati con crema al ginepro* <i>Sautéed sirloin hare fillet with a juniper cream</i>	Fr.	42.-	
Salmi di capriolo ai funghi porcini e pancetta* <i>Roe stew with porcini mushrooms and bacon</i>	Fr.	39.-	
Sella di capriolo "Baden-Baden" (min. 2 pers.) * <i>Roe saddle "Baden-Baden" (min. 2 pers.)</i>	Fr.	58.-	

*Side dishes:

typical venison garnishment and a choice between: noodles, spätzli or polenta

Desserts

Semifreddo al Grand Marnier con salsa al panpepato <i>Grand Marnier parfait with gingerbread sauce</i>	Fr.	11.-	
Pera saltata al caramello con gelato alla vaniglia e Williamine <i>Caramelised pear with vanilla ice-cream and Williamine brandy</i>	Fr.	11.-	
Spuma alle castagne <i>Chestnut mousse</i>	Fr.	11.-	
Vermicelli con meringa e gelato alla vaniglia <i>Vermicelli with meringue and vanilla ice-cream</i>	Fr.	12.-	8.-