



Gustate le nostre  
specialità di selvaggina  
dal 3 settembre al 7 novembre 2019  
chiuso la domenica

\*\*\*

e dall'8 al 23 novembre 2019  
aperto la domenica per pranzo  
ritorna la tradizionale  
Quindicina Valtellinese!





## Menu gastronomico di selvaggina

Terrina di fagiano con confettura di kumato e zenzero

*Fasanenterrine mit Kumato-Ingwer-Konfitüre*

Terrine de faisan et confiture de kumato et gingembre

e/oppure

und/oder

et/ou

Ravioli ai funghi porcini con salsa alla zucca

*Ravioli an Steinpilzen mit Kürbissauce*

Ravioli aux cèpes et sauce à la courge

\*\*\*

Medaglioni di filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi pepati

*Spätzli alla ricotta e cavoli rossi brasati alle spezie*

*Hirschfilet-Medaillons an gepfeffelter Preiselbeersauce*

*Ricotta-Spätzli und geschmorter Rotkohl*

Médaillons de filet de cerf avec sauce aux airelles rouges poivrées

*Spätzli au séré et choux rouges braisés aux épices*

\*\*\*

Semifreddo al Grand Marnier con salsa al panpepato

*Halbgefrorenes mit Grand Marnier und Lebkuchensauce*

Parfait glacé au Grand Marnier et sauce au pain d'épices

Menu completo Fr. 67.-

Menu senza primo o secondo Fr. 57.-

## Antipasti freddi

			1/2
Terrina di fagiano con confettura di kumato e zenzero	Fr.	25.-	19.-
<i>Fasanenterrine mit Kumato-Ingwer-Konfitüre</i>			
Terrine de faisán et confiture de kumato et gingembre			
Carpaccio di capriolo con semi e olio di zucca	Fr.	25.-	19.-
<i>Carpaccio vom Reh mit Kürbiskernen und seinem Öl</i>			
Carpaccio de chevreuil aux graines et huile de courge			
Carne secca di cervo con composta di fichi secchi	Fr.	25.-	19.-
<i>Hirsch-Trockenfleisch mit getrockneten-Feigen-Marmelade</i>			
Viande séchée de cerf et compote de figues sèches			
Antipasto misto di selvaggina	Fr.	24.-	18.-
(terrina di fagiano, salametti di chinghiale e cervo, carne secca di cervo, funghi porcini)			
<i>Kalte Platte vom Wild (Fasanenterrine, Wildschwein- und Hirsch-Salami, Hirsch-Trockenfleisch, Steinpilze)</i>			
Hors d'œuvre de gibier (terrine de faisán, salametti de sanglier et de cerf, viande séchée de cerf, cèpes)			

## Antipasti caldi

Crema di ceci profumata al tartufo con pancetta croccante	Fr.	10.-	
<i>Kichererbsen-Cremesuppe an Trüffel parfümiert mit knusprigem Speck</i>			
Crème de pois chiches parfumée aux truffes et lard croquant			
Risotto Loto alla trevisana con pistacchi e cotechino di cinghiale	Fr.	21.-	16.-
<i>Loto-Risotto mit Trevisana, Pistazien und Wildschweinwurst</i>			
Risotto Loto à la trévisane, pistaches et "cotechino" de sanglier			
Ravioli ai funghi porcini con salsa alla zucca	Fr.	22.-	17.-
<i>Ravioli an Steinpilzen mit Kürbissauce</i>			
Ravioli aux cèpes et sauce à la courge			
Pappardelle di farina Bona fatte in casa, al ragù di capriolo	Fr.	24.-	18.-
<i>Hausgemachte "Bonamehl"-Nudeln mit Rehragout</i>			
Pappardelle à la "farina Bona" fait maison au ragoût de chevreuil			
Polenta ai funghi porcini	Fr.	25.-	19.-
<i>Polenta mit Steinpilzen</i>			
Polenta aux cèpes			



## Piatti principali

Medaglioni di filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi pepati*	Fr. 44.-
<i>Hirschfilet-Medaillons an gepfefferten Preiselbeersauce</i>	
Médailles de filet de cerf avec sauce aux airelles rouges poivrées	
Controfiletti di lepre saltati con crema al ginepro*	Fr. 42.-
<i>Sautierte Hasenlendchen mit Wacholderbeerencreme</i>	
Contre filets de lièvre sautés et crème au genièvre	
Salmi di capriolo ai funghi porcini e pancetta*	Fr. 39.-
<i>Rehpfeffer mit Steinpilzen und Speck</i>	
Civet de chevreuil aux cèpes et lardons	
Sella di capriolo "Baden-Baden" (min. 2 pers.) *	Fr. 58.-
<i>Rehrücken "Baden-Baden" (mind. 2 Pers.)</i>	
Selle de chevreuil "Baden-Baden" (Min. 2 Pers.)	

- \* Guarnito con: contorno tipico della cacciagione e a scelta tagliatelle, spätzli o polenta
- \* *Beilage: klassische Wildgarnitur sowie nach Wahl Nudeln, Spätzli oder Polenta*
- \* Accompagné de garniture typique de la chasse et selon choix: nouilles, spätzli ou polenta

## Dolci

Semifreddo al Grand Marnier con salsa al panpepato	Fr. 11.-
<i>Halbgefrorenes mit Grand Marnier und Lebkuchensauce</i>	
Parfait glacé au Grand Marnier et sauce au pain d'épices	
Pera saltata al caramello con gelato alla vaniglia e Williamine	Fr. 11.-
<i>Karamellisierte Birne mit Vanilleeis und Williamine</i>	
Poire sautée au caramel avec glace vanille et Williamine	
Spuma alle castagne	Fr. 11.-
<i>Kastanienmousse</i>	
Mousse aux marrons	
Vermicelles con meringa e gelato alla vaniglia	Fr. 12.-
<i>Vermicelles mit Meringue und Vanilleeis</i>	
Vermicelles avec meringue et glace à la vanille	

8.-

