



**Gustate le nostre
specialità di selvaggina**
dal 4 settembre al 23 dicembre 2020
chiuso la domenica

e dal 12 al 27 febbraio 2021
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.-

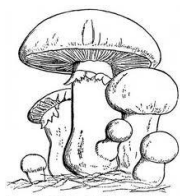
Menu senza primo o secondo Fr. 57.-

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

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 trévisé, 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			
Tagliatelle di farina Bona fatte in casa, al ragù di capriolo	Fr.	24.-	18.-
<i>Hausgemachte "Bonamehl"-Nudeln mit Rehragout</i>			
Nouilles 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* <i>Hirschfilet-Medaillons an gepfefferten Preiselbeersauce</i> Médailles de filet de cerf avec sauce aux airelles rouges poivrées	Fr. 44.-
Controfiletti di lepre saltati con crema al ginepro* <i>Sautierte Hasenlendchen mit Wacholderbeerencreme</i> Contre filets de lièvre sautés et crème au genièvre	Fr. 42.-
Salmi di capriolo ai funghi porcini e pancetta* <i>Rehpfeffer mit Steinpilzen und Speck</i> Civet de chevreuil aux cèpes et lardons	Fr. 39.-
Sella di capriolo "Baden-Baden" (min. 2 pers.) * <i>Rehrücken "Baden-Baden" (mind. 2 Pers.)</i> Selle de chevreuil "Baden-Baden" (Min. 2 Pers.)	Fr. 58.-

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

8.-

