



Menu gastronomico di selvaggina

Terrina di fagiano con confettura di kumato e zenzero

Fasanenterrine mit Kumato-Ingwer-Konfitüre

Terrine de faisán 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

			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			
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)			
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			

Piatti principali

Medaglioni di filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi pepati*	Fr.	44.-	
<i>Hirschfilet-Medaillons an gepfeffelter Preiselbeersauce</i>			
Médaillons de filet de cerf avec sauce aux aïrelles rouges poivrées			
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			
Vermicelles con meringa e gelato alla vaniglia	Fr.	12.-	8.-
<i>Vermicelles mit Meringue und Vanilleeis</i>			
Vermicelles avec meringue et glace à la vanille			

