

È tempo di selvaggina

Pizza dal bosco

impasto al carbone, mozzarella, grana padano, funghi trifolati, carpaccio di cervo, olio al tartufo

28.-

Salametto di cervo o cinghiale

9.-

Antipasto misto di selvaggina

22.-

Terrina di selvaggina fatta in casa, composta di cipolla rossa agro dolce e pane tostato

21.-

Carpaccio di cervo con rucoletta, mela verde, ananas e dressing allo yogurt

24.-

Ravioli ripieni di selvaggina salsa alla crema, con funghi, scaglie di grana padano

22.-

Tagliatelle di semola, condite al ragù di cinghiale

22.-

Risotto carnaroli sfumato al merlot con mirtilli e straccetti di cervo

24.-

Medaglioni di cervo con funghi trifolati e spätzli

38.-

Salmi di capriolo stufato al merlot con polenta di grano ticinese

36.-

La nostra sella di capriolo, con i suoi contorni

minimo 2 persone p.p 62.-

Wild Zeit

Pizza dal bosco

Teig an pflanzlichem Kohlenstoff, Mozzarella, Grana Padano, getrüffeltes Pilze, Hirsch Carpaccio, Trüffel Öl

28.-

Hirsch oder Wildschwein Salametto

9.-

Gemischte Wild Vorspeise

22.-

Hausgemachte Wild Terrine, süss saure Marmelade von roten Zwiebeln und Toast

21.-

Hirsch Carpaccio mit feiner Rauke, grünem Apfel, Ananas und Jogurt Dressing

24.-

Ravioli gefüllt mit Wild an Sahnesauce mit Pilzen, Grana Padano Flocken

22.-

Griess Tagliatelle an Wildschwein Ragout

22.-

Carnaroli Risotto an Merlot mit Blaubeeren und Hirsch Fleisch Streifen

24.-

Hirschrücken Steak mit sautierten Pilzen und Spätzli

38.-

Reh in Salmi in Merlot geschmort mit Tessiner Polenta

36.-

Unser Rehrücken mit seinen Beilagen

Mindestens 2 Personen, Pro Person 62.-