

# *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 capriolo o cinghiale*

*9.-*

*Antipasto di carne secca di cervo e prosciutto crudo di cinghiale*

*22.-*

*Ravioli fatti in casa ripieni al capriolo salsa alla crema,  
con funghi e scaglie di grana padano*

*22.-*

*Tagliatelle di semola di grano duro  
condite al ragù di selvaggina*

*22.-*

*Risotto carnaroli sfumato al merlot con mirtilli e straccetti di cervo*

*24.-*

*Medaglioni di cervo con funghi trifolati e spätzli*

*38.-*

*Racks di cinghiale con polenta e cavolo rosso stufato al merlot*

*36.-*

*Sella di capriolo e i suoi contorni autunnali*

*minimo 2 persone*

*p.p 64.-*

*Vermicelli di castagne con gelato vaniglia, meringa e salsa al cioccolato*

*10.-*

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 8.1%

# *Wild Zeit*

## *Pizza dal bosco*

*Teig an pflanzlichem Kohlenstoff, Mozzarella, Grana Padano, getrüffelte Pilze, Hirsch Carpaccio, Trüffel Oel*

*28.-*

## *Hirsch oder Reh oder Wildschwein Salametto*

*9.-*

*Vorspeise von Hirsch Trockenfleisch und Wildschwein Rohschinken*

*22.-*

*Ravioli hausgemacht gefüllt mit Rehfleisch, an cremiger Sauce mit Pilzen und Parmesan Flocken*

*22.-*

*Griess Tagliatelle an Wild Ragout*

*22.-*

*Risotto Carnaroli an Merlot mit Blaubeeren und Hirschfleisch*

*24.-*

*Hirsch Medaillons mit sautierten Pilzen und Spätzle*

*38.-*

*Wildschwein Racks mit Polenta und Rotkraut an Merlot gegart*

*36.-*

*Rehrücken mit sautierten Pilzen und herbstlichen Beilagen*

*Mindestens 2 Personen,*

*pro Person 64.-*

*Kastanien Vermicelle mit Baiser, Schokolade und Vanille Eis*

*10.-*