

Herbstkarte

Vorspeisen

Vellutata di zucca con zenzero e cocco  12.00
Feine Kürbis-Kokos-Suppe mit Ingwer

Carpaccio di capriolo con mela sous vide e gallinacci 26.00
Rehcarpaccio mit Apfel Sous-vide und Eischwampfpilz und Thymian

Tartar di cervo con spuma al tartufo e pinoli tostati 31.00
Hirsch-Tatar mit feinem Trüffelschaum und gerösteten Pinienkernen

Hauptgang

Ravioli ripieni di zucca saltati al burro e salvia con crumble di amaretti  27.00
Kürbis-Ravioli in Salbeibutter geschwenkt, mit feinem Amaretti-Crumble

Paccheri al ragu di cinghiale 28.00
Frische Teigwaren, Wildschweinragout

Risotto ai porcini con croccante di guanciale e crema di formaggi 28.00
Cremiges Risotto mit Steinpilzen, Knusprigem Guanciale und Käsefonduta

Pizza alla crema di zucca 27.00
Kürbiscreme, Fior di Latte, Steinpilze, Speck, Burratina

Pizza ai fichi 28.00
Fior di Latte, Rohschinken, Feigen, Stracciatella aus burrata, Feigen-Balsamico

Filetto di capriolo con salsa ai mirtilli e delicato profumo di cannella *** 56.00
Rehrücken-Filet mit Heidelbeersauce und einer feinen Zimtnote

Entrecôte di renna sulla pietra 50.00
Rentier 200gr. auf dem heissem Stein mit cremiger Pfifferlingsauce und Spätzli

*** **Beilagen:** Spätzli, Birnen, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl

Beilage: Gebratene Hokkaido-Kürbisschnitte mit Rosmarin 7.00

Fleischdeklaration: Wildschwein, Hirsch, Reh (Schweiz), Rentier (Finnland)