

## *Selezione Menu – Empfehlungskarte*

### **MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO**

*Crema di zucca con i suoi semi*  
*Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen*  
*Pumpkin cream soup with pumpkin seeds*

*Risotto ai funghi di stagione*  
*Risotto mit Saisonpilzen*  
*Risotto with seasonal mushrooms*

*Gelato fatto in casa alle nocciole gentile di Piemonte*  
*Hausgemachtes Glacé mit Nüssen aus dem Piemont*  
*Homemade ice cream with Piedmont hazelnuts*

**CHF 35.50/pro Person**

### **MENU DEGUSTAZIONE DI MEZZO**

*Tagliatelle con crema di zucca e noci*  
*Nudeln mit Kürbiscreme und Nüssen*  
*Tagliatelle with pumpkin cream and walnuts*

*Ragù di cinghiale (A) alla Toscana*  
*con polenta fritta e cavoletti di Bruxelles al finocchietto selvatico*  
*Wildschweinragout (A) Toscana*  
*mit gebratener Polenta und Rosenkohl mit wildem Fenchel*  
*Wild boar ragout (A) Toscana*  
*with fried polenta and brussels sprouts with wild fennel*

*Mele in pastella con crema del mosto dolce di mele*  
*Apfelküchlein mit Süßmostcreme*  
*Apple cake with apple juice cream*

**CHF 55.50/pro Person**

*Wenn Sie eine Allergie haben, dann melden Sie dies bitte unseren Mitarbeitern. Wir beraten Sie gerne.*

*Bei einer Konsumation von weniger als CHF 30.00 verrechnen wir für Hahnenwasser CHF 3.00 pro Karaffe.*

## **MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE**

*Terrina di selvaggina (A) fatta in casa*  
*Hausgemachte Wildterriner (A)*  
*Homemade venison (A) terrine*

*Pappardelle con ragù di lepre (A)*  
*Pappardelle mit Hasenragout (A)*  
*Pappardelle with hare ragout (A)*

*Filetto di cervo (A) con salsa di prugne*  
*con polenta fritta e cavoletti di Bruxelles al finocchietto selvatico*  
*Hirschfilet (A) mit Pflaumensauce*  
*mit gebratener Polenta und Rosenkohl mit wildem Fenchel*  
*Fillet of venison (A) with plum sauce*  
*with fried polenta and brussels sprouts with wild fennel*

*Bavarese di mandorle con salsa di ciliegie*  
*Bayerische Mandelcreme mit Kirschensauce*  
*Bavarian almond cream with cherry sauce*

**CHF 75.00/pro Person**

## **MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE**

*Moscardini (mediterraneo) in umido*  
*Geschmorter Tintenfisch (Mittelmeer)*  
*Braised baby octopus (mediterranean)*

*Spaghetti alle vongole (I)*  
*Spaghetti mit Venusmuscheln (I)*  
*Spaghetti with clams (I)*

*Filetto di ricciola (AUS) con funghi galletti*  
*Kingfisch (AUS) mit Eierschwämmli*  
*Fillet of amberjack (AUS) with chanterelle mushrooms*

*Crostatina ai frutti di bosco e crema inglese alla vaniglia*  
*Törtchen mit Waldbeeren und englischer Vanillecreme*  
*Tart with wild berries and vanilla cream*

**CHF 85.00/pro Person**