

# SPECIALITÀ D'AUTUNNO

## HERBSTSPEZIALITÄTEN

<b>Zuppa di castagne con crostino di pane e formaggio delle alpi</b> Kastaniensuppe mit Brotcroutons und Alpkäse Chesnut soup with bred croutons and cheese from the Alps	14.50
<b>Gamberone scottato su crema di zucca</b> Gebratene Crevetten auf Kürbiscreme Seared prawn on pumpkin cream	18.50
<b>Pappardelle al ragù di cinghiale (A)</b> Pappardelle mit Wildschweinragout (A) Pappardelle with wild boar ragout (A)	22.50 / 24.50
<b>Carré di capriolo (A) al forno con contorno di funghi di stagione e tagliolini al burro</b> Rehcarré (A) vom Ofen mit Saisonpilzen und Butternudeln Carré of roe deer (A) with seasonal mushrooms and noodles with butter	41.50
<b>Torta di zucca con insalatina di melograno, semi di zucca tostati e gelato alla vaniglia</b> Kürbiskuchen mit Granatapfelsalat, geröstete Kürbiskerne und Vanilleglace Pumpkin pie with pomegranate salad, roasted pumpkin seeds and vanilla ice cream	11.50
<b>Mele del turgovia in pasta sfoglia con miele e gelato alle noci</b> Thurgauer Äpfel in Blätterteig mit Honig und Nussglace Thurgau apples in puff pastry with honey and nut ice cream	11.50