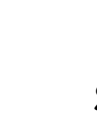
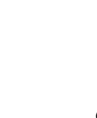
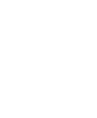


Wild und Herbstliche Spezialitäten



Vorspeise

Hauptgang

Antipasti/Vorspeise

Crema di zucca all amaretto

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit einem Schuss Amaretto

10.80

Jnsalata con petto di pernice, noci e pere

Blattssalat mit rosa-gebratener Moorhuhnbrust, garniert mit Baumnüssen und Birne an einer Balsamicosauce

19.90

Carpaccio di cervo profumato al tartufo

Hirschcarpaccio mit Rucola, gebratenen Waldpilzen, Pecorino-Käse und Trüffelöl

18.50

26.50

Polenta alla Piemontese

Polentascheiben goldig gebraten, serviert auf einer würzigen Steinpilz-Weissweinsauce

18.80

Antipasto " Stupinigi "

Luftgetrockneter Wildschweinschinken, Büffel-Mozzarella, Piccadilly-Tomaten, Antipasti-Gemüse

18.80

25.60

Risotto e paste/Reis und Teigwaren

Pappardelle al ragù di Cinghiale

Hausgemachte Breitennudeln, mit einem würzigen Wildschweinragout

19.80

23.80

Strozzapreti salsiccia porcini e Taleggio

Hausgemachte Teigwaren mit Salsiccia (italienischer Wurst), Steipilzen und rahmigen Taleggio Käse

19.80

23.80

Gnocchi di castagne e mirtilli rossi

Hausgemachte Maroni und Preiselbeeren-Gnocchi an einer delikaten Steinpilz-Specksauce

19.90

23.90

*** alle Preise in Chf, inkl. Mwst ***

Le carni/Fleisch

Sminuzzato di capriolo con polenta gratinata

Rehgeschnezeltes an Wildrahmsauce mit Speck und Steinpilzen serviert mit gratinierter Polenta und Käse

36.80

Scaloppine di Capriolo „Duca d`Aosta“

Zarte Reh schnitzel, an einer würzigen Nuss - Kräutersauce, serviert mit Rotweinbirne, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni und Butterspätzli

39.80

Medaglioni di Cinghiale Tartufati

Wildschweinfiletmedaillons an einer Trüffelrahmsauce, serviert mit Rotweinbirne, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni und Butterspätzli

42.80

Controfiletto di Cervo uva e fichi

Hirschentrecôte mit Trauben – Feigenfilets-Sauce, serviert mit Rotweinbirne, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni und Butterspätzli

44.80

Le pizze/Pizza

Pizza alla selvaggina

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Rehgeschnezeltes, Eierschwämme, frischen Peperoni und Oliven

26.50

Pizza del boscaiolo

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen und Speck

24.50

Pizza "profumo di bosco"

(Weisse Pizza) mit Büffel-Mozzarella, sautierten gemischten Waldpilzen und Speck.

25.50

Il dolce/Dessert

Mousse di Castagne

Hausgemachtes Kastanien-Mousse, auf einer Orangen-Cognacsauce

9.80

*** alle Preise in Chf, inkl. Mwst ***