

TEMPO DI SELVAGGINA

WILD ZEIT

Antipasti / Vorspeisen

Affettato di selvaggina con marmellata di mirtilli rossi

Wildaufschnitt mit Preiselbeer Marmelade

18.00

Insalata di formentino con funghi porcini trifolati e crostini

Feldsalat mit gebratenen Steinpilzen und Croutons

16.00

Zuppa / Suppe

Crema di zucca vellutata

Kürbis-Cremesuppe

8.50

Antipasti caldi / Warme Vorspeise

Pappardelle ai funghi porcini

Breite Nudeln mit Steinpilzen

½ port. 1 port.

18.00 26.00

Risotto alla zucca, taleggio e rosmarino

Kürbisrisotto mit Taleggio und Rosmarin

14.00 18.00

Piatti principali / Hauptgänge

Sminuzzato di capriolo ai funghi porcini

con spätzli e cavoletti di Bruxelles

Reh-Geschnetzeltes an Steinpilzsauce

mit Spätzli und Rosenkohl

½ port. 1 port.

21.00 32.00

Salmì di cervo brasato

con spätzli, cavolo rosso e castagne caramellate

Geschmorter Hirschkpfeffer

mit Spätzli, Rotkraut und karamellisierten Kastanien

19.00 28.00

Medaglioni di filetto di cinghiale arrosto con jus alla grappa

con spätzli, verza stufata e pere marinate

Gebratene Wildschweinsfilet-Medaillons mit Grappa-Jus

mit Spätzli, gedünstetem Wirsing und marinierten Birnen

27.00 42.00

Polenta gialla dei mulini di Maroggia saltata

con funghi porcini trifolati

Gebratene gelbe Polenta aus den Mühlen von Maroggia

mit sautierten Steinpilzen

18.00 27.00

Dolci / Dessert

Frittelle di mele con salsa vaniglia e gelato alla cannella

Gebackene Apfelringe mit Vanille-Sauce und Zimteis

12.00

Vermicelli di castagne con meringhe e panna

Vermicelles mit Meringues und Rahm

12.00