



Delizie autunnali...

Primi piatti



Malfatti caserecci di pasta verde al ragù di cinghiale e maggiorana 24.- / 27.-

- **Hausgemachte grüne Teigwaren mit Wildschweinragout**

Piccolo antipasto con bresaola di cervo, prosciutto di cinghiale e salametto di cervo. Insalata Waldorf di sedano rapa, fichi e noci 21.-

- **Kleine Vorpeise mit Hirsch-Bresaola, Wildschweinschinken und Hirsch-Salami.**
Waldorfsalat mit Knollensellerie, Feigen und Nüssen

Carni



Sella di capriolo "Baden-Baden" min. 2 pers. p.P. 72.-

- **Rehrücken "Baden-Baden"**

Filetto di cervo in crosta di fichi & noci 48.-

- **Hirschfilet mit Feigen-Nuss-Kruste**

Medaglioni di capriolo "Mirza" 49.-

- **Rehmedallions "Mirza"**



Salmi di cervo vecchia ricetta con polenta o spätzli 39.-

- **Hirschpfeffer nach altem Rezept mit Polenta oder Spätzli**

Guarnizioni a scelta : spätzli al burro oppure taglierini al burro
Beilage nach Wahl : Frische Spätzli an Butter oder Eiernudeln



Vini consigliati

Tre Perle di Pedemonte (Merlot) CHF 58.00/75cl CHF 9.50/bicchiere
Azienda vitivinicola Paolo Hefti, Verscio

Pasquèi Barrique (Merlot) CHF 88.00/75cl CHF 14.50/bicchiere
Rosselli Vini, Lodrino

Bolgheri Superiore DOC CHF 94.00/75cl CHF 15.50/bicchiere
(40% cab. sauv. / 30% merlot / 30% cab. franc)
Donne Fittipaldi, Toscana

