

Herbstkarte

Zuppe

Zuppa frantoiana 14.50

Toskanische Gemüsesuppe mit Brotcroustons und Borlotti-Bohnen mit Extra Virgin Olivenöl verfeinert

Vellutata zucca 13.50

Kürbiscrèmesuppe mit Trüffelöl und gerösteten Kürbiskernen garniert

Insalata

Formentino con funghi misti, speck e crostini 13.00

Nüsslisalat mit gemischten Waldpilzen, Speck und Brotcroustons

Piatti principali

Pappardelle al cinghiale klein 24.00 / gross 28.00

Pappardelle (breite Nudeln) mit Wildschwein-Ragù

Risotto frutti di bosco e guanciaie klein 22.00 / gross 26.50

Risotto mit Waldbeeren und knusprigem Guanciaie-Speck Stücken

Entrecote di cerbiatto «alla Rossini» con fegato di oca e tartufo estivo 56.00

Rehentrecôte «alla Rossini» mit Gänseleber und Sommertrüffelöl

Medaglioni di filetto di cinghiale lardellati in salsa Barolo 39.50

Wildschweinfilet Medaillons in Speckmantel an Barolosauce

Scaloppine di cervo con la loro salsa 44.50

Hirschschnitzel an Wildrahmsauce

Zu allen Gerichten werden folgende Beilagen serviert:

- Gebratene Polentastücke
- Rotkraut
- Rosenkohl
- Karamellierte Maroni
- Preiselbeeren

Contorni per tutte le portate:

- Tocchetti di polenta fritta
- Crauti rossi
- Cavoletti di Bruxelles
- Castagne caramellate
- Marmellata di ribes

Dolci

Cheesecake mit Waldbeeren garniert 12.50

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglacé und Rahm 13.50

Degustations-Menü

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen aus 2 Vorspeisen, 3 Hauptgänge mit einer Auswahl an Beilagen und 2 Desserts - alles in «Probierportionen» und ab 2 Personen mit dem gleichen Menü.

pro Person 90.00