

Herbstmenü



Insalata «Autunno»	14.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, und sautierte Steinpilze	
Zuppa di Zucca	14.50
Kürbiscremesuppe aromatisiert mit Trüffel und garniert mit Kürbiskernen	
Bruschetta con Funghi Gallinacci e Salsiccia	19.50
Bruschetta mit Eierschwämmli und hausgemachten Wurst	
Pappardelle con Ragù al cinghiale	34.50
Breite Nudeln an einer Wildschweinragù	
Risotto camoscio	32.00
Risotto mit Gämsefleisch	
Carrè di cervo alle erbe	52.00
Rippen vom Hirsch mit kräutern	
Scaloppina di cervo con salsa di selvaggina	49.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce	
Filetto di cervo Voronoff	49.00
Hirschfilet an einer Rahmsauce mit Worcestersauce und Tabasco verfeinert	
Salmi di camoscio	44.00
Geschmortes Gämseragout mit Gemüse	
Alle Hauptspeisen werden mit Rotkraut, Marroni, Linsen und Preiselbeeren serviert	
Vermicelles	13.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	
Coupe Nesselrode	15.50
Vermicelles mit Vanille-Glacé, Meringues und Rahm	