

# Herbstkarte

## Zuppe

Zuppa frantoiana 14.50

Toskanische Suppe mit Gemüse, Brot und Bohnen verfeinert mit Extra Virgin Olivenöl

Vellutata zucca 13.50

Kürbiscrèmesuppe mit Trüffel und Kürbiskernen garniert

## Insalata

Formentino con funghi misti, e speck e crostini 13.00

Nüsslissalat mit gemischten Waldpilzen, Speck und Brotcroutons

## Piatti principali

Pappardelle al cinghiale klein 24.00 / gross 28.00

Pappardelle (breite Nudeln) mit Wildschwein

Risotto frutti di bosco e guanciaie klein 22.00 / gross 26.50

Risotto mit Waldbeeren und knusprigem Guanciaie-Speck

Entrecote di cerbiatto «alla Rossini» con fegato di oca e tartufo estivo 36.00

Entrecote vom Reh «alla Rossini» mit Gänseleber und Sommertrüffel

Medaglioni di filetto di cinghiale lardellati in salsa Barolo 39.50

Gespickte Wildschweinfilet Medaillons in Barolosauce

Scaloppine di cervo con la loro salsa 44.50

Hirschschnitzel an Wildrahmsauce

Zu allen Gerichten werden folgende Beilagen

serviert:

- Gebratene Polentastücke mit Rotkraut
- Rosenkohl
- Karamellisierte Maroni
- Johannisbeermarmelade

Contorni per tutte le portate:

- Tocchetti di polenta frita con 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