

# WILDSPEZIALITÄTEN

## Carpaccio di Cervo

ROHES, HAUCHDÜNN GESCHNITTENES HIRSCHFLEISCH, MARINIERT MIT OLIVENÖL, UND NÜSSLISALAT, SERVIERT MIT GERÖSTETEM BROT UND ZIEGENKÄSE-CREME.  
CHF 22.90 / 26.90

## Pappardelle al sugo di Lepre

FEINE, BREITE NUDELN MIT HASENFLEISCH-STREIFEN ZUBEREITET AN EINER ZARTEN UND SCHMACKHAFTEN SAUCE.  
CHF 21.90 / 26.90

## Ravioli ripieni con Carne di Cervo e porcini

FRISCHE RAVIOLI, GEFÜLLT MIT HIRSCHFLEISCH, SERVIERT AN EINER MIT STEINPILZEN VERFEINERTEN CREME-SAUCE.  
CHF 22.90 / 26.90

## Risotto con chanterelle e pecorino

FEINER WEISSWEINRISOTTO MIT PFIFFERLINGEN UND "PECORINO"-KÄSE SERVIERT.  
CHF 22.90 / 26.90

## Pizza del Cacciatore

MIT TOMATEN, MOZZARELLA, WILDPILZEN, REHFLEISCH, PFEFFER UND KNOBLAUCH.  
CHF 21.90 / 26.90

## Capriolo in Salmi

REHPFEFFER, GEKOCHT IN ROTWEIN, AROMATISIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, FRISCHEN PFIFFERLINGEN UND NELKEN. GARNIERT MIT MARRONI, SAUTIERTEM SPECK, TRAUBEN, BIRNEN UND PREISELBEERMARMELADE, SERVIERT MIT SPÄTZLI.  
CHF 29.50

## Scaloppine di Capriolo

ZARTE REHSCHSCHNITZEL AN EINER WILDRAHMSAUCE AUS WALDPILZEN MIT UND GNOCCHETTI ODER NUDELN SERVIERT  
CHF 27.80 / 34.80

## Tagliata di Cervo

ZARTES ROSA HIRSCHENTRECÔTE VOM GRILL, ZUBEREITET AN EINER WILDPILZENRAHMSAUCE, GARNIERT MIT BIRNEN UND MARMELADE, SERVIERT MIT RISOTTO.  
CHF 38.90

**DESSERT: Vermicelles con Meringues, amarena  
e getalo alla Vaniglia** CHF 8.80

## Binu Forti ( doc. 2017 )

VINO ROSSO – Carignano del Sulcis, Sant'Antioco ( Sardegna )

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	Flasche 0,75
CHF	6.20	12.40	18.60	31.00	43.50