



# Wild Degustation

---

## Carpaccio di Cervo

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

\*\*\*

## Scaloppine di Capriolo

ZARTES ROSA HIRSCHENTRECÔTE VOM GRILL, MIT BALSAMICO, GARNIERT MIT FRISCHEN, KARAMELISIERTEN FRÜCHTEN DER SAISON, SERVIERT MIT SPÄTZLI.

\*\*\*

## Pere al Merlot con gelato alla vaniglia

IM ROTWEIN ZUBEREITETE BIRNEN, MIT VANILLEEIS SERVIERT.

**Komplettes Menü: CHF 49.50**

Dazu empfehlen wir Ihnen Rotwein aus Toscana:

### Chianti - Villa Antinori (doc. 2015)

|                   |      |       |       |       |              |
|-------------------|------|-------|-------|-------|--------------|
| <b>VINO ROSSO</b> | 1 dl | 2 dl  | 3 dl  | 5 dl  | Flasche 0,75 |
| CHF               | 7.90 | 15.80 | 23.70 | 39.50 | 59.50        |

---

Restaurant-Pizzeria Conti, Furkastrasse14 – 3900 Brig, Tel. 027 923 12 04  
[www.bomini.ch](http://www.bomini.ch) -- [info@bomini.ch](mailto:info@bomini.ch)