



Specialità selvaggina

Wildspezialitäten

Medaglioni di capriolo «Tirolese»

Zarte Medaillons vom Rehrücken, zubereitet an einer feinen Wildrahmsauce garniert mit Birne, Preiselbeeren und Trauben. Als Beilage gibt's feine Spätzli, Rotkraut und Marroni.

Fr. 49.–

Civet di cervo «Piemontese»

Ein köstlicher Hirschpfeffer zubereitet an einer mit Speck und Zwiebeln verfeinerten dunklen Wildsauce. Als Beilage servieren wir feine Spätzli, Rotkraut, Marroni und Birne mit Preiselbeeren.

Fr. 37.–

Piatto vegetariano

Ein feiner Vegi-Teller mit Spätzli, frischen Eierschwämmchen an Kräuterrahmsauce, Rotkraut, Marroni, Preiselbeeren, Birne und Trauben.

Fr. 32.–

Entrecôte di cinghiale «Forestale»

Ein zartes Wildschwein-Entrecôte vom Frischling zubereitet an einer Portweinsauce. Als Beilage servieren wir ein Rotkrautrisotto und Birne mit Preiselbeeren.

Fr. 39.–

Dolce / Dessert

Coppa di marrone

Ein herbstliches Dessert mit Vanilleglacé und Marroni-Mousse mit Kirsch, garniert mit Schlagrahm.

Fr. 12.–

Preise inkl. MwSt.

Herkunft Wild:

Rehrücken (EU), Hirschpfeffer (EU),
Wildschwein Frischling Entrecôte (EU)