

Speciale

Carpaccio di cervo al timo <i>Hirschcarpaccio an Thymianmarinade</i>	Vorsp.	23.50
Ravioli dal plin al burro e salvia <i>Hausgemachte Piemontesischer Fleischravioli mit Butter und Salbei</i>	Vorsp.	22.50
Tortelli di zucca al burro e crema di balsamico <i>Kürbisravioli mit Butter und Balsamico</i>	Vorsp.	22.50
Tagliatelle con cantarelli e listarelle di vitello <i>Nudeln mit frischen Eierschwämmen und Kalbsnussstreifen</i>	Vorsp. Port.	27.50 32.00
Stinco di cinghiale brasato (Aut) <i>Im Ofen geschmorte Wildschweinhaxe, Polenta</i>		33.50
Entrecote di cervo (Aut) al vino rosso <i>Hirschentrecote an Rotweinjus, hausgemachte Spätzli</i>		38.00

Menu 62.50

Bresaola della Valtellina all'olio e limone
Mildes Trockenfleisch aus Veltlin mit Extrvergine Olivenöl und Zitrone

Tortelli di Zucca al burro e balsamico
Kürbisravioli mit Butter und Balsamico

Insalata di andivia, noci e gorgonzola
Brüsselersalat mit Baumnüssen und Gorgonzola

Scaloppine di vitello con porcini
Zartes Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen, Polenta

Prugne al vino rosso e gelato fiordilatte
Zwetschgen an Rotwein und Rahmglacé

Barbaresco DOCG 2014 Montestefano, La Cà Növa
1Cl. Glas CHF. 9.50 / 75. Cl Flasche CHF. 70.00