



Lo Chef consiglia...

- Crema di zucca** ✓
Kürbiscrèmesuppe 11.50
- Funghi porcini trifolati su letto di rucola serviti con spätzli all'uovo, cavoli rossi, cavoletti di Bruxelles, castagne, mirtilli selvatici e pere (vegetariano)** ✓ 32.50
Sautierte Steinpilze auf einem Bett aus Rucola, serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Wild-Preiselbeeren und Birne (Vegi)
- Risotto con porcini e zafferano** ✓ 26.50
Risotto mit Steinpilzen und Safran
- Tris di ripieni conditi con burro e salvia** ✓ 29.50
mezzelune con zucca, ravioli ai porcini, ravioli Valtellina
Ravioli Tris an Butter und Salbei, gefüllt mit Kürbi, Steinpilzen, Polenta und Käse
- Pappardelle al ragu`di cinghiale** 26.50
Pappardelle mit Wildschwein-Sauce
- Scaloppina di capriolo con funghi misti serviti con spätzli all'uovo, cavoli rossi, cavoletti di Bruxelles, castagne, mirtilli selvatici e pere** 48.50
Zarte Rehschnitzel mit gemischten Pilzen, serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Wild-Preiselbeeren und Birne

✓ = Vegetarisch Teller

Fleischherkunft

*Geflügel, Kalb und Schwein aus der Schweiz - Rindsfilet (Carpaccio, Gulasch und Würfel) aus der Schweiz
Lamm- Rindsfilet-Rindsentrecôte aus Irish - Fleischerzeugnisse aus der Schweiz und Italien*

** Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein. Alle Preise in CHF inkl. MwSt 8.1%*