



Menu di Selvaggina



Antipasti

Petto di fagiano cotto a bassa temperatura su letto d'insalata autunnale ⁷⁻⁹ 22
Fasanenbrust bei niedriger Temperatur gegart auf herbstlichem Salatbett

Carpaccio di filetto di cervo al ginepro e arancio 21
Carpaccio vom Hirschfilet mit Wacholder und Orange

Primi Piatti

Risotto mantecato ai funghi porcini e castagne ⁷ 22
Risotto mit Steinpilzen und Kastanien

Tagliatelle fatte in casa al ragu di lepre al profumo di tartufo ⁴⁻⁷ 24
Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit Hasenragout und Trüffel-Emulsion

Secondi

Salmi di cervo, cavoli rossi, frutta e marroni glassati accompagnati con Polenta ¹⁻⁷ 36
Zart geschmortes Hirschsalmi, Rotkohl, Früchten und glasierten Marroni, serviert mit Polenta

Filetto di cinghiale con burro alle erbe, cavoli rossi, frutta e marroni glassati accompagnati con gnocchetti al burro (Spätzli) ¹⁻³⁻⁷ 35
Wildschweinfilet mit Kräuterbutter, Rotkohl, Früchten und glasierten Marroni, serviert mit Spätzli

Dessert

Vermicelli di castagne con gelato alla vaniglia ³⁻⁷ 10
Kastanien-Vermicelli mit Vanilleeis

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e salsa ai frutti di bosco ³⁻⁷ 11
Schokoladentörtchen mit weichem Kern, serviert mit Waldbeersauce