



Der Chef Alessandro empfiehlt:

ANTIPASTI / VORSPEISEN

VELLUTATA DI ZUCCA CON CROSTINI DI PANE ALL'AGLIO KÜRBISSUPPE MIT KNOBLAUCH-CROUTONS	12
SMINUZZATO DI CAPRIOLO CON PORCINI, SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGGIANO REHGESCHNETZELTES MIT STEINPILZEN AUF EINEM RUCOLABETT UND PARMESANSPÄNEN	26
FORMENTINO CON SPECK E CHAMPIGNONS NÜSSLISALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS	16

SECONDI / HAUPTGÄNGE

GNOCCHI FATTI IN CASA CON COZZE, GORGONZOLA E CREMA DI ZUCCA HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT MIESMUSCHELN, GORGONZOLA UND KÜRBISSCREME	30
TORTELLONI FATTI IN CASA CON RIPIENO DI ZUCCA E RICOTTA IN SALSA DI TALEGGIO HAUSGEMACHTE TORTELLONI MIT KÜRBISS-RIKOTTA-FÜLLUNG IN TALEGGIO-SAUCE	30
RAVIOLI FATTI IN CASA CON RIPIENO DI CAPRIOLO IN SALSA DI FUNGHI MISTI HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT REHFLEISCHFÜLLUNG AN EINER GEMISCHTEN PILZ SAUCE	34
PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGOUT DI CINGHIALE HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT WILDSCHWEIN-RAGOUT	34
SPÄTZLI AUTUNNO CON GUANCIALE E FUNGHI DI BOSCO HERBSTSPÄTZLI MIT BACKENSPECK UND WALDPILZEN	29
TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON FUNGHI MISTI E SMINUZZATO DI CAPRIOLO HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT GEMISCHTEN PILZEN UND REHGESCHNETZELTES	38
SCALOPPINE DI CAPRIOLO AL PORTO CON SPÄTZLI E CAVOLO ROSSO REHSCHNITZEL AN PORTO-SAUCE MIT SPÄTZLI UND ROTKOHLE	42
ENTRECOTE DI CERVO CON SALSA AI MIRTILLI ROSSI E RIDUZIONE AL BAROLO CON SPÄTZLI E CAVOLETTI DI BRUXELLES HIRSCHENTRECÔTE AN PREISELBEERSAUCE UND BAROLO REDUKTION MIT SPÄTZLI UND ROSENKOHLE	45
T-BONE STEAK IN SALSA DI FUNGHI MISTI T-BONE STEAK AN EINER GEMISCHTEN PILZ SAUCE	(pro 100gr) 18

DESSERT

PERA AFFOGATA AL VINO ROSSO CON UNA PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA IM ROTWEIN PONCHIERTE BIRNE MIT EINER KUGEL VANILLEGLACÉ	14
VERMICELLI CON GELATO ALLA VANIGLIA, MERINGHE E PANNA VERMICELLES MIT VANILLEGLACÉ, MERINGUES UND SCHLAGRAHM	14