

HERBST/WILD - AUTUNNO/CACCIA - AUTUMN/GAME

VORSPEISEN / ANTIPASTI / STARTERS

- Nüsslalat mit sautierten Pfifferlingen, Kernen Mix, Weintrauben an Apfelweindressing** 27
Insalata di songino, funghi gallinacci spadellati, misto di semi, uva con dressing alle mele
Lamb's lettuce salad with sauteed fresh chanterelles, seed mix, grapes on apple cider dressing (*1/5/10/13)

SUPPE / ZUPPA / SOUP

- Kürbissuppe mit piemontesischen Haselnüssen und Speckchips (*1/3/7/10)** 18
Vellutata di zucca con nocciole piemontesi e chips di pancetta
Pumpkin soup with 'Piemonte' hazelnuts and bacon crisps

PASTA E RISOTTO

- Mini Kastanienmehl-Cannelloni gefüllt mit Hasenragout und schwarzem Trüffel (*1/3/7/8)** 28
Mini cannelloni di farina di castagna con ripieno di lepre al tartufo nero
Mini chestnut-flour cannelloni stuffed with hare and black truffle
- Spaghettoni mit Wildschweinbolognese (*1/3/7/8)** 28
Spaghettoni con sugo di cinghiale
Spaghettoni with wild boar bolognese
- Risotto «Chasseur» mit Safran und gegrillter Entenleber (*1/7/8/13) (Min. 2 Pers. / 20 Min.)** 32 p. P.
Risotto del cacciatore: allo zafferano, fegatini di anatra piastrati e la sua salsa
Saffron Risotto 'Chasseur' with grilled duck liver

WILD / SELVAGGINA / GAME

- Rehnüsschen mit Wildbeilagen nach Wahl (*1/3/7/8/9/10)** 52
Nocetta di capriolo al profumo di autunno e caccia
Noisette of venison (loin) with wild game side dishes
- Hirschmedaillons mit herbstlichen Beilagen (*1/3/7/8/9/10)** 52
Medaglioni di cervo con contorni autunnali
Deer loin medallions with wild game side dishes
- Rehrücken «Crystal» (Min. 2 Pers. nur auf Vorbestellung) (*1/3/7/8/9/10)** 69 p. P.
Sella di capriolo «Crystal» (min. 2 Pers. su prenotazione)
Venison saddle 'Crystal' style (from two persons, with prior reservation)

DESSERT

- Kastanienflan auf 'Grossmutter Art'** 18
Sformatino della nonna alla castagna
Chestnut flan 'Nonna' (*1/3/5/7/8/13)