

Specialità autunnali

Herbstspezialitäten

Le Pizze Autunnali / Herbst-Pizzas

Campagnola (Pizza Bianca)

CHF 22

Mozzarella, provola affumicata, funghi porcini 🍄

Mozzarella, Geräucherter Provola Käse, Steinpilze

Boscaiola (Pizza Bianca)

CHF 23

Mozzarella, funghi porcini, luganighetta, castagne ❤️

Mozzarella, Steinpilze, Tessiner Wurst, Kastanien

Antipasti / Vorspeisen

Funghi porcini trifolati 🍄 🥬 🍷

CHF 26

Steinpilze mit Öl, Knoblauch und Petersilie

Carpaccio di cervo con fonduta di formagella di Bosco Gurin 🥬 CHF 24

Hirschcarpaccio mit Gurinerkäsefondue

Insalata tiepida di capriolo con vinaigrette al tartufo 🥬 🍷

CHF 28

Lauwarme Rehsalat mit Trüffelvinaigrette

Crema di zucca 🍄 🥬

CHF 14

Kürbiscreme

Le Fresche / Frische Teigwaren

Pappardelle al ragù di cinghiale

CHF 27

Frische Nudeln mit Wildragout

Risotto ai funghi porcini freschi, castagne, speck 🥬

CHF 26

Risotto mit Steinpilzen, Kastanien und Speck

Secondi Piatti / Hauptgericht

Salmi di cervo CHF 33

Hirschpfeffer

Scaloppine di capriolo CHF 40

Rehschnitzel

*Contorni: Spätzli, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso,
castagne glassate, pere al vino rosso e marmellata*

*Beilagen: Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl, glasierte Marroni,
Birnen in Rotwein und Konfitüre*

Provenienza carne:

Fleisch-Herkunft

Cervo / Hirsch: NZ

Cinghiale e capriolo / Wildschwein und Reh: CH

Dessert Autunnali / Herstdesserts

Vermicelles di castagne con meringhe e panna  CHF 14

Kastanien Vermicelles mit Meringues

Crêpe Suzette al Grand Marnier con pallina di gelato  CHF 16

Crêpe Suzette mit Grand Marnier und Vanilleeis

 *senza glutine / glutenfrei*

 *laktosefrei*

 *vegetariano / vegetarisch*

 *vegano / vegan*

 *Ticino / Tessin*