

SPECIALITÀ D'AUTUNNO

Herbstspezialitäten

Vorspeise Hauptspeise

Insalata di formentino all'uovo e speck	14.50
<i>Nüsslersalat mit Ei, geräuchertem Tiroler Speck und Brotcroûtons an hausgemachter Salatsauce</i>	
Crema di zucca	14.80
<i>Hausgemachte Kürbiscremesuppe, garniert mit Sonnenblumenkerne</i>	
Insalata d'autunno	26.50
<i>Entenbrust vom Grill mit Steinpilzen, Nüsslersalat, Balsamessig, Olivenöl, Meersalz und Pfeffer</i>	
Tagliatelle al ragù di cinghiale	24.50
<i>Eiernudeln mit Pilzen an einer Wildschweinfleischauc</i>	
Petto d'anatra all'arancia	36.50
<i>Rosa gebratene Entenbrust an einer raffinierten Orangensauce</i>	
Scaloppine di capriolo flambate alla grappa	42.50
<i>Rehschnitzel mit Eierschwämmli an einer Wildrahmsauce, flambiert mit Grappa</i>	

Bei allen Fleischgerichten servieren wir hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Marroni und Birne mit Preiselbeeren

Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen folgenden Rotwein:

Dosio Barolo 2011 DOCG			
<i>Nebbiolo</i>			
Dosio (Piemonte)			
<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
9.50	19.–	28.50	47.50
<i>7.5 dl Flasche CHF 71.–</i>			

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.