

SAPORI D'AUTUNNO

Crema di zucca <i>Hausgemachte Kürbissuppe</i>	Fr. 9.00
Tagliatelle alla cacciatora con sminuzzato di selvaggina e funghi porcini <i>Nudeln mit geschnetzeltem Wild-fleisch und Steinpilze</i>	Fr. 25.00
Salmi di capriolo Spätzli al burro o tagliatelle <i>Rehpfeffer mit Spätzli oder Nudeln</i>	Fr. 27.00
* Filetto di cervo al pepe verde <i>Hirschfilet mit grünem Pfeffer</i>	Fr. 38.00
* Medaglioni di capriolo ai profumi di bosco <i>Rehmedaillons mit Pilze</i>	Fr. 36.00
* Sella di capriolo <i>Rehrücken</i> SOLO SU RISERVAZIONE minimo 2 persone	Fr. 53.00 p.p.
* Serviti con spätzli al burro o tagliatelle cavolini di Bruxelles, cavolo rosso, castagne caramellate, mela con marmellata di ribes <i>Serviert mit Spätzli oder Nudeln</i> <i>Rosenkohl, Rotkohl, glasierten Kastanien, Apfel mit Ribeskonfitüre</i>	
DESSERT	
Vermicelles con gelato	Fr. 7.50 Fr. 9.50
Sfogliatina ai frutti di bosco con gelato alle castagne	Fr. 10.00
Sorbetto all'uva con grappa	Fr. 9.50