

## Herbstmenü

### **Insalata «Autunno»**

Nüsslisalat mit Ei, Speck, und sautierte Waldpilzen garniert mit Croutons. 13.50

### **Zuppa di Zucca**

Kürbiscremesuppe aromatisiert mit Trüffel und garniert mit Kürbiskernen. 12.00

Serviert mit Crostini.

### **«Gnudi»**

Toskanischer Ricotta-Knödel in Parmesanbutter geschwenkt. Serviert mit Kürbis-Chips. 28.50

### **Mezza maniche alla Trabaccolara**

Pasta mit Fischragout an einer Tomatensauce verfeinert mit Weisswein und Kräuter. 34.50

### **Ravioli al Cioccolato Ripieni di Cervo**

Zarte Teigwaren mit Schokoladen gefüllt mit Hirschfleisch und Trauben. 29.50

### **Risotto con Carbonara di Funghi misti**

Risotto mit gemischten Wildpilzen und Schwainbächeli . 28.00

### **Spezzatino die Cinghiale**

Wildschweinragout serviert mit Parmesan-Polenta, Rosenkohl und Preiselbeeren. 34.00

### **Hirsch-Steak «Reverse»**

Das Fleisch wird zuerst im Ofen langsam gegart und erst am Schluss auf dem heissen Grill angebraten.

Serviert an Wildrahmsause, mit Kastaniengnocchi Rosenkohl und Preiselbeeren. 39.50

### **Millefoglio di Baccalà**

Zartes Fischfilet in Milch gekocht. Serviert mit knuspriger Polenta auf einem Lauchcreme-Spiegel und garniert mit «Sand» aus schwarzen Oliven. 37.50

### **Vermicelles**

12.00