



Hirsch-Bresaola CHF 22
mit Wildkräutersalat, Walnussdressing
und Gletschersteinkäse

*Bresaola di cervo con misticanza
dressing alle noci e formaggio Gletscherstein*

Reh-Carpaccio CHF 24
mit Feige, Honig-Vinaigrette
und Polenta-"Knusper"

*Carpaccio di capriolo
fichi, vinaigrette all'aceto di miele e croccante di polenta*

Suppe vom gerösteten Muskatkürbis CHF 13
mit gebratenem Rehfilet

Crema di zucca tostata al forno con filetto di capriolo

Rotweinrisotto CHF 23
mit Wachtelbrust, Sauerrahm und Pfifferlingen

*Risotto al vino rosso
petto di quaglia, panna acida e gallinacci*

Kakaoteig-Raviolo mit Wildfüllung CHF 24
Burrata und Haselnussbutter

*Raviolo al cacao ripieno di selvaggina
burrata e burro di nocciole*

Veltliner Rehpfeffer CHF 40
mit Maroni, Apfel und Preiselbeeren

*Salmi di capriolo valtellinese
castagne, mela e mirtilli rossi*

Tagliata vom Hirschentrecôte CHF 43
mit Wild-Jus und Steinpilzen

*Tagliata di cervo
porcini e salsa di selvaggina*

Rehrückenspiess mit Pancetta CHF 45
auf Petersilienwurzelpüree und Brombeeressig-Jus

*Spiedino di capriolo con pancetta
su purea di radici prezzemolate e jus all'aceto di more*

Beilagen zur Wahl
Spätzli, Rotkraut,
Speck-Rosenkohl

*Contorni a scelta
Spätzli, cavolo rosso,
cavolini di Bruxelles al lardo*

Kirsch-Vermicelles mit Meringue, CHF 14
Vanilleglacé und Schlagrahm

*Vermicelli al kirsch con meringhe,
gelato alla vaniglia e panna*

Kürbis-Zwetschgenwähe CHF 14
mit Sauerrahmglacé und karamellisierten Maroni

*Crostata di zucca e prugne
gelato di panna acida e castagne caramellate*