



Proposte autunnali

dal 3 ottobre al 3 novembre 2019

CHF

- | | |
|---|------|
| <p>Insalata di fagiolo all'aceto balsamico, radicchio, rucola, fagiolini verdi, champignons e pomodori cherry
Fasan Salat mit Balsamico Essig, Radicchio, Rucola, grüne Bohnen, Champignons und Kirschtomaten
Salade de faisan au vinaigre balsamique, salade de Trévisé, roquette, haricots verts, Champignons et tomates cerises</p> | 14.- |
| <p>Paccheri freschi al ragù di cinghiale con pomodorini gialli confit 1a
Frische "Paccheri" an Wilschwein Bolognese mit konfierte gelbe Kirschtomaten
"Paccheri" frais avec bolognaise de sanglier avec tomates cerises jaunes confis</p> | 23.- |
| <p>Risotto alla zucca e porcini con croccante di amaretto 3b, 7b
Kürbis-Steinpilz-Risotto mit Amaretto Knusper
Risotto à la courge et cèpes avec croustillant d'amaretto</p> | 24.- |
| <p>Tagliata di cervo con spinacino fresco, spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles e porcini 7b
Hirsch-Tagliata mit frischem Spinat, Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Steinpilze
Cerf tranché avec épinards frais, spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles et cèpes</p> | 37.- |
| <p>Filettini di capriolo al profumo di cannella su letto di cavolo rosso ed i suoi contorni 7b
Zimt parfümierte Reh Filets auf einem Beet aus rotem Kohl und seine Beilage
Filets de chevreuil parfumés à la cannelle sur lit de chou rouge et ses garnitures</p> | 38.- |
| <p>Torta di zucca e cioccolato fondente con ganache di cioccolato e gelato all'uva nostrana
Kürbis und dunkler Kuchen mit Schokoladenganache und lokalem Traubeneis
Gâteau à la courge et au chocolat noir avec ganache de chocolat et glace au raisin local</p> | 9.- |
| <p>Semifreddo alle castagne e amaretto su fonduta di cioccolato al pistacchio 7a, 8a
Marroni und Amaretto Parfait auf Pistazien-Schokoladenfondue
Parfait aux marrons et amaretto sur fondue au chocolat au pistache</p> | 10.- |

