



Proposte autunnali

dal 2 ottobre al 1° novembre 2020

CHF

- Tartare di capriolo, burrata e rucola in due consistenze 3a 24.-
Reh, Burrata und Rucola Tartar in zwei Konsistenzen
Tartare de chevreuil, burrata et roquette en deux consistances
- Tagliatelle al ragù bianco di coniglio e polvere di castagne 7a 26.-
Tagliatelle mit Kaninchenragout und Kastanienpulver
Tagliatelles au ragoût de lapin et poudre de châtaignes
- Risotto alla zucca e porcini con croccante di amaretto 1b, 7b 24.-
Kürbis-Steinpilz-Risotto mit Amaretto Knusper
Risotto à la courge et cèpes avec croustillant d'amaretto
- Tagliata di cervo con spinacino fresco, spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles e porcini 7b 37.-
Hirsch-Tagliata mit frischem Spinat, Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Steinpilze
Tagliata de cerf avec épinards frais, spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles et cèpes
- Involtini di capriolo con cavolo rosso e porcini su crema di castagne e i suoi contorni 7b 35.-
Rehrouladen mit Rotkohl und Steinpilzen auf Kastaniencreme und ihren Beilagen
Roulades de chevreuil au chou rouge et cèpes sur crème de marrons et ses accompagnements
- Torta di zucca e cioccolato fondente con ganache di cioccolato e gelato all'uva nostrana 7a, 1a 9.-
Kürbis und dunkler Schokolade Kuchen mit Schokoladenganache und lokalem Traubeneis
Gâteau à la courge et chocolat noir avec ganache de chocolat et glace au raisin local
- Torta Sacher in trasparenza 1a, 3a 10.-
Sachertorte in Transparenz
Gâteau Sacher en transparence

