



Wildkarte



Antipasti / Vorspeisen

Vellutata di zucca	10.50
Hausgemachte Kürbissuppe mit Brotroutons und Amaretto	
Bruschette ai funghi	17.50
Bruschette mit sautierten Pilzen und frischen Tomaten	
Insalata d`Autunno	18.50
Gemischter Salat mit sautierten Pilzen und Fasanenbruststreifen	
Carpaccio di cervo con funghi porcini	19.50
Hirschcarpaccio mit Steinpilzen, Olivenöl und Parmesanraspeln	

Pasta fatta in casa e Risotto Hausgemacht Teigwaren und Risotto

Tris di Tortelloni	28.50
Wildravioli mit Fleischfüllung an Butter	halbe Portion 20.50
Kürbisfüllung an Kürbissauce	
Marronifüllung an einer Trüffelcreme	
Tagliatelle con farina di maroni ai funghi porcini con petto di fagiano	27.90
Tagliatelle mit Marroni-Mehl, Fasanenbruststreifen, Steinpilzen und Rahmsauce	
Pappardelle con gallinacci, zafferano e panna	26.90
Bandnudeln mit Eierschwämmli, Safran und Rahm	
Gnocchi alla boscaiola	26.90
Gnocchi an einer Wildrahmsauce mit verschiedenen Pilzen	
Polenta al gorgonzola e pere	23.50
Polenta mit Birnen überbacken und Gorgonzola	
Risotto alla zucca	21.50
Weissweinsrisotto mit Kürbis und Parmesan	
Risotto del cacciatore	25.50
Risotto mit Rotwein, Rehfleisch und verschiedenen Pilzen	



Piatti di carne / Fleischgerichte

Rehpfeffer „Forestiere“	32.50
Mit Speck, Pilzen, Perlzwiebeln, Croutons, *	
Sminuzzato di cervo ai peperoni	34.50
Hirschgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce mit Eierschwämmli, *	
Costoletta di cinghiale ai funghi misti	33.50
Wildschweinkotelette an Wildrahmsauce mit verschiedenen Pilzen, *	
Scaloppina di capriolo	36.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce, *	
Medaglioni di cervo ai mirtilli	40.50
Hirschmedaillons an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren, *	
Cordon bleu di maiale ripieno di marroni	32.50
Schweins-Cordon-bleu mit Marronifüllung, *	

* *dazu Beilagen bei allen Fleischgerichten:*

- gefüllte Birne, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

Pizza

Pizza d`autunno	22.50
Mit Marroni, Trauben, Eierschwämmli, Tomaten und Mozzarella	
Pizza selvaggina	25.50
Mit Hirschgeschnetzeltem, Eierschwämmli, frischen Peperoni, Oliven, Preiselbeeren, Tomaten und Mozzarella	

Dolci / Dessert

Vermicelles mit Rahm	8.50
	halbe Portion 6.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	10.50
	halbe Portion 8.50
Coupe Nesselrode	12.50
Mit Vermicelles, Vanilléeis, Meringues und Rahm	
Tortino di castagne con salsa di maroni	11.50
Marroni-Törtchen mit hausgemachter Marroni-Sauce	

Fleischdeklaration: Hirschfleisch HU, PL, AUT, NZ, Rehfleisch AT, CZ, Wildschwein HU, Fasanen GB

- alle Preise in CHF, inkl. MWST -