

Der Chef empfiehlt

Wild Spezialität



Teigwaren

*Bauletti alla Zucca gefüllt mit Kürbis an Kürbisrahmsauce	23.50
*Risotto Zucca e Cinghiale mit Kürbis-Wildschweinragout	24.50
*Tagliatelle al Ragout di Cinghiale Hausgemachte Nudeln aus Vollkorn-Dinkelmehl mit Wildschweinragout	24.50
*Pappardelle al Ragout di Capriolo mit Reh Ragout	25.50
*Bauletti Al Capriolo gefüllt mit Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren Konfitüre	25.50

Fleisch

*Rehschnitzel an frischem Wildbret-Gewürz mit Spätzli	32.50
*Hirschschnitzel an Eierschwämmli sauce mit Rösti	34.00
*Rehpfeffer mit Rosenkohl, Marron Glacè, Rotkraut und Birne mit Konfitüre	34.00
*Wildschwein Schnitzel an Steinpilzsauce mit Rösti	34.00

Dessert

Vermicelles mit Zimtglacè und Meringues	11.50
--	--------------

Wein des Monats

1dl 7.5 dl

”Podere 414 Morellino di Scansano DOCG” Toscana 2014
Trauben: Sangiovese, Cilieggiolo, Alicante, Colorino

7.50 52.00

Fleischdeklaration :
Rehpfeffer: Österreich
Wildschwein, Hirsch: Slowenien
Rehschnitzel: Ungarn

Salute e Buon Appetito