

Periodo di caccia

1/2

Vellutata di zucca agli amaretti	10.-
<i>Velouté de potiron aux amarettis</i>	
Terrina di quaglie e fegato grasso	19.-
<i>Terrine de caille et foie gras</i>	
Tartare di capriolo con fichi caramellati e nocciole al balsamico	20.-
<i>Tartare de chevreuil aux figues caramélisées et noisettes au balsamique</i>	
Polenta gratinata ai quattro formaggi e finferli	28.-
<i>Polente gratinée aux quatre fromages et chanterelles</i>	
Cannelloni di civet su specchio di carbonara	30.-
<i>Cannellonis de civet, sur miroir de carbonara</i>	
Orecchiette al ragu di lepre e noci	29.-
<i>Orecchiette au ragoût de lièvre et noix</i>	
Risotto alla zucca e gruviera	29.-
<i>Risotto a la courge et gruyère</i>	
Gnocchi di patate e porcini al burro di tartufo e salvia	29.-
<i>Gnocchis de pommes de terre et bolets au beurre de truffe et sauge</i>	
Sella di capriolo al cognac (Min.2per /2 services)	p. pers. 62.-
<i>Selle de chevreuil, sauce au cognac</i>	
Entrecôte di cervo al ribes nero	44.-
<i>Entrecôte de cerf au cassis</i>	
Medaglioni di capriolo salsa grand veneur	47.-
<i>Médallions de chevreuil, sauce grand veneur</i>	
Cinghialeto al pepe rosa e finferli	43.-
<i>Marcassin au poivre rose et chanterelles</i>	

Nos plats de viande sont servis avec :

Garniture de chasse et spätzle, tagliatelle ou polenta