

HERBSTKARTE



Sarti Spritz con pompelmo 14.00
Aperitivo mit Sarti rosa, Prosecco, Grapefruit und Rosmarin

Insalata autunnale di valeriana  24.00
Nüsslisalat mit Feigen, Kürbis, Birne, Rucola, Brombeerdressing und Baumnüssen

+ Parmaschinken 16 Monate gereift 7.00



Carpaccio di manzo 26.00
Dünn geklopftes Rindfleisch mit Feigen, Balsamico, Olivenöl, Parmesan und Rucola

Paccheri con zucca parmigiano e noci  25.00
Paccheri mit Kürbis, Parmesancreme und gerösteten Baumnüssen

Gnocchi con straccetti di capriolo e funghi misti 29.00
Kartoffelgnocchi mit Rehgeschnetzeltem, gemischten Pilzen und Wildrahmsauce

Salmone allo zafferano con spinaci e patate arrosto 38.00
Gebratener Lachs an Safransauce mit Spinat und Bratkartoffeln

Bistecca di cervo con salsa alle more funghi e polenta 42.00
Hirschsteak an Brombeer-Wildsauce mit Kräuterseitlingen und Polenta

Scaloppine di capriolo con salsa al balsamico e fichi 42.00
Rehschnitzel an Feigen-Balsamicosauce mit Kürbis, Kartoffelgnocchi und Parmesan

Pizza d`autunno 29.50
Pizza belegt mit Fior di latte, Pilzcreme, Pancetta, Kräuterseitlingen, Rucola und Trüffelöl

Tortino al cioccolato con gelato  14.00
Lauwarmes Schoggiküchlein mit einer Kugel Vanilleeis

Panna cotta ai frutti di bosco 9.00
Panna Cotta mit Waldbeeren

Weinempfehlung

Weiss	Soave DOC	Veneto	10 cl / 75 cl	8.50 / 61.00
Rot	Chianti Classico DOCG - Fossivènto	Toscana	10 cl / 75 cl	9.50 / 72.00

Rind aus der Schweiz. Pancetta aus Italien. Hirsch und Reh EU. Lachs aus norwegischer Zucht.
alle Preise in CHF inkl. MwSt.  vegetarisch  vegan