



Wild-Vorspeisen

Waldpilz-Crèmesuppe mit knusprigen Rohschinkenstreifen	CHF	15.00
Herbstsalat mit gebratenen Pilzen, Walnüssen, Äpfeln, Feigen & Croûtons An Honig-Senf-Dressing	CHF	18.80
Wahlweise mit gebratenem Speck	CHF	24.50

Wild-Hauptgänge

Hirsch-Pfeffer mit Jänergarnitur aus Speck, Silberzwiebeln & Croûtons Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	CHF	41.00
Rehgeschnetzelt an Preiselbeer-Rahmsauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni & Mirza-Apfel	CHF	47.00
Flammkuchen Forestière Mit Speckheu, Ricottacreme, Pilzen & Parmesan	CHF	28.50
Wildteller La Barca Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni & Mirza-Apfel Auf Wunsch mit Champignonrahmsauce	CHF	34.00

Herbstliche Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm	CHF	14.50
Kürbiskernparfait mit Kirschkompott	CHF	15.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm	CHF	15.00

...und dazu ein Glas Wein

Le Volte dell'Ornellaia IGT 2024 1dl CHF 9.80

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Fleisch aus CH/EU



Starters

Cream of wild mushroom soup with strips of crispy raw ham	CHF	15.00
Autumn salad with sautéed mushrooms, walnuts, apples, figs & croutons With honey mustard dressing	CHF	18.80
Optional with sautéed bacon	CHF	24.50

Venison Main Dishes

Jugged deer with bacon, pearl onions & croutons Spätzli, red cabbage and Brussels sprouts	CHF	41.00
Sliced roe deer in cranberry cream sauce Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts & apple	CHF	47.00
Forestière tarte flambée With crispy bacon, ricotta cream, mushrooms & Parmesan	CHF	28.50
La Barca autumn platter Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts & apple Mushroom cream sauce available on request	CHF	34.00

Sweet Autumnal Desserts

Vermicelles with meringue and whipped cream	CHF	14.50
Pumpkin seed parfait with cherry compote	CHF	15.50
Coupe Nesselrode Vermicelles with vanilla ice cream, meringue and whipped cream	CHF	15.00

...and a glass of wine

Le Volte dell'Ornellaia IGT 2024 1 dl CHF 9.80

All prices in Swiss francs including VAT
Meat origin: Switzerland/EU



Hors d'œuvre

Soupe à la crème de champignons au jambon cru croustillant	CHF	15.00
Salade d'automne aux champignons sautés, noix, pommes, figues et croûtons		
Sauce miel-moutarde	CHF	18.80
Avec du lard grillé	CHF	24.50

Plats de gibier

Civet de cerf garniture chasseur au lard, petits oignons et croûtons		
Spätzli, chou rouge et choux de Bruxelles	CHF	41.00
Émincé de chevreuil à la sauce à la crème aux airelles		
Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés et pomme Mirza	CHF	47.00
Tarte flambée forestière		
Aux fines lanières de lard, crème de ricotta, champignons et parmesan	CHF	28.50
Assiette végétarienne d'automne La Barca		
Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés et pomme Mirza		
Sur demande avec sauce à la crème aux champignons	CHF	34.00

Desserts d'automne

Vermicelles avec meringues et crème	CHF	14.50
Parfait aux graines de courge avec compote de cerises	CHF	15.50
Coupe Nesselrode		
Vermicelles avec glace à la vanille, meringues et crème	CHF	15.00

...À accompagner d'un verre de vin

Le Volte dell'Ornellaia IGT 2024 1 dl CHF 9.80

Tous les prix en francs suisses, TVA incluse.
Viande d'origine CH/UE



Primi piatti

Vellutata di funghi di bosco con striscioline croccanti di prosciutto crudo CHF 15.00

Insalata autunnale con funghi saltati, noci, mele, fichi e crostini
Con salsa al miele e senape CHF 18.80
Con pancetta rosolata CHF 24.50

Principali

Spezzatino di cervo con guarnizione del cacciatore a base di pancetta, cipolline e crostini
Spätzli, cavolo rosso e cavoletti di Bruxelles CHF 41.00

Straccetti di capriolo in salsa cremosa ai mirtilli rossi
Spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles, castagne glassate e mela Mirza CHF 47.00

Tarte flambée Forestière
Con pancetta croccante, crema di ricotta, funghi e parmigiano CHF 28.50

Piatto vegetariano autunnale La Barca
Spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles, castagne glassate e mela Mirza
Su richiesta con salsa cremosa ai funghi champignon CHF 34.00

Dessert autunnali

Vermicelles con meringhe e crema CHF 14.50

Semifreddo ai semi di zucca con composta di ciliegie CHF 15.50

Coupe Nesselrode
Vermicelles con gelato alla vaniglia, meringhe e crema CHF 15.00

...e un bicchiere di vino

Le Volte dell'Ornellaia IGT 2024 1 dl CHF 9.80

Tutti i prezzi in franchi svizzeri e includono l'IVA.
Origine della carne: Svizzera/UE