

# SELVAGGINA

**Antipasto autunnale** **29.50**  
salametto di cervo, prosciutto crudo di cinghiale,  
fico caramellato, formaggella, funghi porcini trifolati e crostoni di polenta  
*Hirschsalami, Wildschweinschinken, karamellierte Feige, Formaggella Käse,  
sautierte Steinpilze und Polenta Croutons*

**Tagliatelle alla cacciatora** **29.50**  
con sminuzzato di selvaggina alla crema e funghi porcini  
*Tagliatelle mit geschnetzeltem Wildfleisch an Rahmsauce und Steinpilzen*

**Filetto di sella di lepre** **43.-**  
alla crema di Porto con Spätzli e la classica guarnizione della selvaggina  
*Hasenrückenfilet an Porto-Rahmsauce  
mit Spätzli und der klassischen Wildbeilage*

**Salmì di capriolo Mirza** **39.50**  
con Spätzli o polenta e la classica guarnizione della selvaggina  
*Rehpfeffer Mirza mit Spätzli oder Polenta und der klassischen Wildbeilage*

**Medaglioni di cervo ai funghi porcini** **43.-**  
con tagliatelle al burro  
*Hirschmedaillons mit Steinpilzen und Buttertagliatelle*

**Scaloppine di capriolo** **43.50**  
alla crema di selvaggina, uva e ribes  
con Spätzli e la classica guarnizione della selvaggina  
*Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Trauben und Johannisbeeren  
mit Spätzli und der klassischen Wildbeilage*

## LA SERA E SU RISERVAZIONE

### ABENDS UND NACH RESERVIERUNG

Sella di capriolo guarnita (servita in 2 portate) da 2 Pers. p.p. **64.-**  
*Garniertes Rehrückenfilet (in 2 Gänge serviert)* *ab 2 Pers.*

## IL DESSERT

**Tiramisù su vermicelli di castagne (fatti in casa)** **12.50**  
*Tiramisù auf Marroni Vermicelles (Hausgemacht)*