

Autunno

Porcini freschi – frische Steinpilze

Gnocchi al ragù di capriolo e porcini <i>Kartoffelgnocchi an Steinpilz-Rehragout</i>	26
Risotto mantecato con ragù di porcini freschi <i>Risotto mit frischen Steinpilzen</i>	28 antipasto / Vorspeise 21
Tagliatelle spadellate ai porcini freschi <i>Bandnudeln mit frischen Steinpilzen</i>	29
Funghi porcini trifolati <i>Frische Steinpilze sautiert mit Kräutern</i>	32 antipasto / Vorspeise 24

La Selvaggina – Wildzeit

Petto di fagiano spadellato servito con salsa al cassis, cavolo rosso e Spätzli <i>Gebratene Fasanenbrust serviert mit Cassissauce, Rotkohl und Spätzli</i>	39
Filetto di cervo in mantello di verza, con salsa al ginepro, cavolini di Bruxelles, Spätzli e castagne <i>Hirschfilet im Wirsingmantel an Wacholdersauce mit Rosenkohl, Spätzli und Kastanien</i>	40
Scaloppine di capriolo "Diana" con salsa di selvaggina profumata ai ribes, spätzli e cavolo rosso <i>Zarte Rehschnitzel "Diana" mit Preiselbeerwildsauce, Spätzli und Rotkohl</i>	42
Sella di capriolo „al Pontile“ riccamente guarnita <i>Rehrücken "Al Pontile" reich garniert</i>	68 p.P. min. 2 Pers.