

# MENÙ STAGIONALE

## ANTIPASTI

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Variazione di panzanella autunnale</b> <sup>v</sup>   | <b>18</b> |
| Herbstlicher Toskanasalat mit Kürbis, Fenchel, Rotkohl, gerösteten Frühlingszwiebeln, Kaki und gebackenen Brotcroûtons an Kaktusfeigen-Reduktion und Pecorinocrème |           |
| <b>Zuppa crema di zucca con cannellini e crostino con cime di rapa</b> <sup>v</sup>  | <b>14</b> |
| Kürbiscrèmesuppe mit Cannellini-Bohnen, Brotcrostino und Stängelkohl   |           |
| <b>Tartare di manzo con uovo fritto, salsa al gorgonzola e carciofi saltati</b>  | <b>25</b> |
| Rindstatar mit gebackenem Eigelb an Gorganzolasauce und sautierten Artischocken  |           |
| <b>Insalata di formentino con gallinacci e petto di faggiano grigliato</b>   | <b>23</b> |
| Nüsslisalat mit rosa gegrillter Fasanbrust, gebratenen Eierschwämmli und Preiselbeer- Portweindressing   |           |
| <b>ohne Fasanbrust</b>   | <b>19</b> |

## PASTE E RISOTTI

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Risotto alla zucca con gallinacci e castagne, mantecato al taleggio</b> <sup>v</sup>                              | <b>27</b> |
| Kürbisrisotto mit gebratenen Eierschwämmli, Kastanien und Taleggio   |           |
| <b>Paccheri con ragout di antra alla cacciatora con funghi di stagione e pomodorini datterini</b>                    | <b>28</b> |
| Paccheri mit Entenragout an Rotweinsauce dazu gemischte saisonale Pilze und Datteltomaten                            |           |
| <b>Raviolone ripieno all'ossobuco con la sua salsa, porcini e cremolada</b>  | <b>32</b> |
| Hausgemachte Raviolone gefüllt mit Ossobuco an Fleischsauce dazu sautierte Steinpilze und klassische Kräutermischung |           |

## CARNE E PESCE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Carré di capriolo con salsa ai mirtilli e uva balsamico servito con polenta e verdure autunnali</b>                               | <b>48</b> |
| Grillierte Hirschracks an Heidelbeer-Balsamicosauce, serviert mit Polenta und Herbstgemüse   |           |
| <b>Coscetta di coniglio arrosto cotta a bassa temperatura con salsa di porcini e erbe, servita con polenta e verdure di stagione</b> | <b>42</b> |
| Niedergegarte Kaninchenkeule an Steinpilz-Kräutersauce, Polenta und saisonalem Gemüse  |           |
| <b>Filetto di pescatrice avvolto in guanciale con erbette su salsa di gallinacci e castagne</b>                                      | <b>47</b> |
| Gebratenes Seeteufelfilet im Speckmantel an Eierschwämmli-Kastaniensauce mit Safranrisotto   |           |

|   |             |
|---|-------------|
| v | vegetarisch |
| l | laktosefrei |
| g | glutenfrei  |