

Herbstkarte

Menü 1: "Formentino con Speck e Porcini" 15.50
Nüsslalat mit Speck und frischen Steinpilzen

Menü 2: "Crema di Zucca" 12.50
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe **V**

Menü 3: "Tortello alla Piemontese" 28.50
Teigtaschen gefüllt mit Maroni, Haselnüssen und Robiola-Käse,
an Parmesansauce, garniert mit Demi-Glace **V**

Menü 4: "Risotto al Profumo di Bosco" 30.50
Steinpilz-Risotto, garniert mit schwarzem Trüffelpulver **V**

Menü 5: "Saltimbocca del Cacciatore" 34.50
Schweins-Saltimbocca mit Wildschwein-Rohschinken und
Herbstbeilagen

Menü 6: "Sminuzzato di Cervo" 34.50
Reh-Geschnetzeltes mit Pfifferlingen, an Jägersauce, mit
Herbstbeilagen

Menü 7: "Pizza Tirolese" 28.50
Mit Mozzarella, Speck, Baumnüssen, geräuchertem Scamorza-
Käse und Honig (ohne Tomatensauce)

Menü 8: Pizza Autunnale 28.50
mit Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen und Wildschwein-
Rohschinken

Herbstbeilagen:
Spätzli, glasierte Maroni und gebratene Birnen

Vermicelles 10.50

Coupe Nesselrode 12.50

V = vegetarische Gerichte