

Herbstkarte

Vorspeise

Menü 1: Formentino con Speck e Funghi Nüsslisalat mit Speck und frischen Pfifferlingen	16.50
Menü 2: Crema di Zucca Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe V	14.50
Menü 3: Antipasto di Stagione Wildschwein-Rohschinken serviert mit Focaccia, Pecorino-Käse, Feigen und glasierten Maroni	26.50

Hauptgang

Menü 4: Ravioli al Calvados Teigtaschen gefüllt mit Kürbis, an Calvados-Sauce V	28.50
Menü 5: Paccheri di Stagione Frische Teigwaren mit Reh-Geschnetzeltem und Pfifferlingen, an Cherrytomatensauce	30.50
Menü 6: Spätzli Gruyère Hausgemachte Spätzli an Pilzsauce und Gruyère, im Ofen überbacken, garniert mit gerösteten Zwiebeln V	24.50
Menü 7: Cordon Bleu Baregg Schweins-Cordon Bleu mit Hinterschinken und Gruyère, dazu Pommes frites	34.50
Menü 8: Pizza Autunnale mit Tomaten, Mozzarella, Pfifferlingen, Reh-Geschnetzeltem und Kräuterbutter	28.50
Menü 9: Pizza del Cacciatore mit Tomaten, Mozzarella, Wildschwein-Rohschinken, Spinat- Pesto und Ricottamousse	28.50

V = vegetarische Gerichte