

I NOSTRI MENÙ



LE SPECIALITÀ DI STAGIONE

GLI ANTIPASTI

Insalata valeriana con petto d'anatra, marroni e perle d'aceto balsamico Nüsslersalat, Entenbrusttranchen (FR), Maronen, Olivenöl, Balsamicotropfen	16.5
Millefoglie di parmigiano con bresaola, mascarpone, rucola ed essenza di tartufo Parmaschinken, grüne Spargeln, leichte Senfsauce	15.5
Crema di castagne al brandy e uova di quaglia Maronensuppe, Brandy, Wachtelei	12.5

I PRIMI PIATTI

Risotto alla zucca e castagne con sfera di parmigiano reggiano Risotto, Kürbis, Maronen, Parmesan	16.5	22.5
Spaghetti alla chitarra al pesto di pistacchi con carpaccio di petto d'anatra affumicata Eckige Spaghetti, Pistazienpesto, Entenbrusttranchen (FR)	17.5	23.5

I SECONDI PIATTI

Filetto rosato di cervo al ginepro e cioccolato 72% con melograno e guarnizioni autunnali Hirschfilet (NZ), Wachholder, Schokolade 72%, Granatäpfel, Spätzle, Rosenkohl, Birne, Maronen, Rotkohl	45.5	
Scaloppine di capriolo alla grappa e mirtilli Rehschnitzel (D), Wildsauce mit Grappa, Heidelbeeren, Spätzle, Rosenkohl, Birne, Maronen, Rotkohl	39.5	
ssobuco di fassona alla Milanese con risotto Rindshaxe vom Piemonteser Rind, Tomaten, Orangen- und Zitronenzesten, Parmesanrisotto	pro Person	34.5

IL DOLCE

Meringata alla cannella, zucca, gelato di castagna e gocce di fondente Merinque, Zimmt, Kürbeis, Maroniglacé, Schokoladentropfen	12.5
--	------

