

VSTIVA GRISCHA

WILD SAISON

Vorspeisen

Wild-Nüsslisalat CHF 14.50
mit Hirschtrockenfleisch, Pfifferlingen, Parmesanflocken, Croûtons und Kürbiskernen
Lamb's lettuce salad with air-dried venison, chanterelles, Parmesan shavings, croutons and pumpkin seeds
Insalata di formentino alla selvaggina con carne secca di cervo, finferli, scaglie di Parmigiano, crostini e semi di zucca

Pfifferling-Cremesuppe CHF 11.-
mit Kürbiswürfeln und Hirschtrockenfleisch
Creamy chanterelles soup with diced pumpkin and air-dried venison
Zuppa di Finferli cremosa con dadini di zucca e carne secca di cervo

Rehravioli CHF 19.50
mit Bergkäse-Sauce und karamellisierten Kürbiswürfeln
Roe deer ravioli with mountain cheese sauce and caramelised diced pumpkin
Ravioli di capriolo con salsa al formaggio d'alpe e dadini di zucca caramellati

Hauptspeisen

Rehschnitzel CHF 39.-
mit Spätzli, Rotkraut, Pfifferlingen, Birnen und Marroni an einer Rahmsauce
Roe deer escalope with spaetzle, red cabbage, chanterelles, pears and chestnuts, in a cream sauce
Fettina di capriolo con spätzli, cavolo rosso, finferli, pere e castagne, in salsa alla panna

Hirschpfeffer CHF 37.50
mit Spätzli, Birnen, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeeren
Venison "Hirschpfeffer" with spaetzle, pears, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts and cranberries
Salmi di cervo con spätzli, pere, cavolo rosso, castagne, cavaletti di Bruxelles e mirtilli rossi

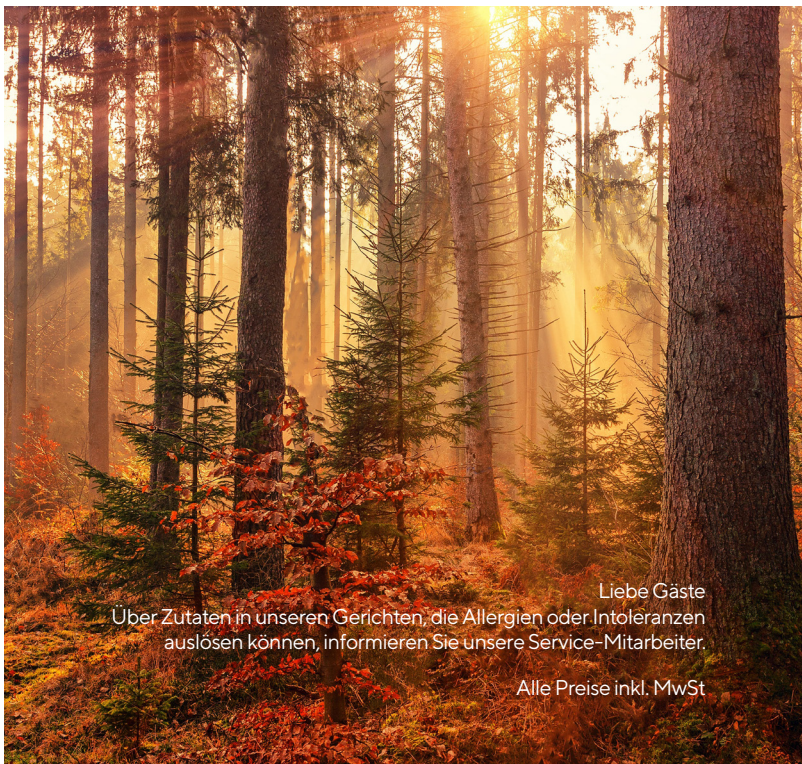
Wildschweingulasch CHF 32.50
mit Hausgemachten Tagliatelle, Rotkraut, Maroni und Speck Croutons
Wild boar goulash with homemade tagliatelle, red cabbage, chestnuts and bacon croutons
Gulasch di cinghiale con tagliatelle fatte in casa, cavolo rosso, castagne e crostini alla pancetta

Rehravioli CHF 28.-
mit Bergkäse-Sauce und karamellisierten Kürbiswürfeln
Roe deer ravioli with mountain cheese sauce and caramelised diced pumpkin
Ravioli di capriolo con salsa al formaggio d'alpe e dadini di zucca caramellati

Desserts

Betrunkener Kuchen CHF 24.-
mit Karamellsauce und Baileys (für 4 Personen)
Brioche mit Marmelade, Rahm, Karamellsauce und Baileys
Drunken brioche cake with caramel sauce and Baileys for four people (Brioche with jam, cream, caramel sauce and Baileys)
Torta ubriaca con salsa al caramello e Baileys per quattro persone (Brioche con confettura, panna, salsa al caramello e Baileys)

Marroniküchlein CHF 9.50
mit Walbeeren Coulis, Mascarpone Rahm und frische Früchte
Chestnut cake with wild berry coulis, mascarpone cream and fresh fruit
Tortino alle castagne con coulis ai frutti di bosco, crema al mascarpone e frutta fresca



Liebe Gäste
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt



Betrunkener Kuchen