

SOAVE 70

AUTUNNO E SELVAGGINA



	CHF Picc. Porz.	CHF Porzione
Prosciutto di cervo affumicato con red chard, carciofini marinati e mirtilli Geräucherter Hirsch-schinken mit Red Chard, marinierten Artischocken und Heidelbeeren 8b	16.50	22.00
Minestra di orzo con julienne di bresaola e timo Gerstensuppe mit Bresaola-Streifen und Thymian 11a-7a		9.50
Sformato di polenta ripieno ai porcini nella crema di formaggio d'alpe Sorescia Polentaflan mit Steinpilzfüllung auf Soresciakäse creme 7a-1b-3b		16.50
Risotto con lamponi e spugnole Risotto mit Himbeeren und Morcheln 7a-3b	14.00	18.50
Salmi di capriolo con timballo di cavolo rosso e gnocchetti rosolati al burro Rehpfeffer mit Blaukraut-Timbale und Butterspätzli 1a-3a-7a-8b		33.00
Costolette di cinghiale alla griglia in salsa al ginepro e timo con timballo di cavolo rosso e gnocchetti rosolati al burro Wildschweinkotelett vom Grill auf Wachholdersauce mit Thymian Blaukraut-Timbale und Butterspätzli 7a-1b-6b		36.50

DESSERT



Tortino di mele tiepido con salsa alla vaniglia Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanillesauce 7a-1a-3a		6.50
--	--	------

Incl. 7.7% IVA / Inkl. 7.7% MwSt.