

Saisonspezialitäten

Vorspeisen

„Kürbis-Suppe“	12.00
Hausgemacht, verfeinert mit Safran und Schlagrahm	
„Nüsslisalat Stagionale“	14.50
Mit sautiertem Speck und Waldpilzen	
„Insalata L`Ulivo“	15.50
Bunte Blattsalat, garniert mit Nüssen, Granatapfel, Fetakäse und Cherrytomaten, verfeinert mit Hausdressing	

Hauptspeisen

„Gnocchi Ripieni al Forno“	25.50
Gnocchi gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, mit Waldpilzen an Rosasauce, im Ofen überbacken	
„Risotto Della Nonna“	30.50
Safran-Risotto mit Waldpilzen, garniert mit Rindsfiletstreifen, serviert im Parmesanteller	
„Spätzli Gratinati“	25.50
Hausgemachte Spätzli mit Waldpilzen und Saisongemüse im Ofen überbacken	
„Wildschwein Cordon-Bleu“	34.50
Gefüllt mit Parmaschinken, Äpfel und Käse, dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und glasierte Marroni	
„Rehschnitzel“	36.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und glasierte Marroni	
„Orecchiette Autunnale“	28.50
Frische Teigwaren mit Rehgeschnetzelm, Waldpilzen und Getrockneten Tomaten an Rosasauce	
„Tortello alla Cacciatora“	26.50
Teigtaschen gefüllt mit Rehfleisch, serviert mit Waldpilzen an Sauce Aurora, im Ofen überbacken	
„Filetto di Cervo“	39.50
Hirschfilet auf Lavastein mit Wildpfeffersauce, dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und glasierte Marroni	
„Pizza Autunnale“	24.50
Mit Tomaten, Mozzarella, grillierte Steinpilzen und Wildschweine-Rohschinken und Rucola	

Desserts

„Vermiselles“	9.50
mit Meringue und Rahm	
„Coupe Nesselrode“	11.50
mit Meringue, Vanille-Glace und Rahm	
„Fighi al Barolo“	12.50
Frische Feigen an Rotweinsauce mit Vanille-Glace und Rahm	