

WILD HITS / *SPECIALITÀ DI SELVAGGINA* / WILD HITS



- * Herbstsalat mit Wildschweinschinken und karamellisierten Kastanien CHF 19.00
- * *Insalata autunnale con prosciutto crudo di cinghiale e castagne caramellate*
- * Autumn salad with wild boar ham and caramelized chestnuts

Gorgonzolarisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln CHF 21.00
Risotto al gorgonzola con cubetti di zucca arrostiti
Gorgonzola risotto with breaded pumpkin cubes

Hirschsalimbocca an Rosmarinbutter mit Kartoffelgratin und Herbstgemüse CHF 39.00
Salimbocca di cervo con burro al rosmarino, patate gratinate e verdure autunnali
Deer salimbocca on rosemary butter with gratin potatoes and autumn vegetables

Hirschpfeffer „Sonne“ mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, karamellisierten Kastanien, Pfifferlingen, Trauben, Speck, Birne mit Preiselbeerkonfitüre und Croûtons CHF 38.00
Salmi di cervo con spätzli fatti in casa, crauti rossi, castagne caramellate, finferli, uva, speck, pera con marmellata di mirtilli rossi e crostini di pane
Deer stew with homemade spätzli, red cabbage, caramelized chestnuts, chanterelles, grapes, bacon, pear with lingonberry jam and croutons

Knoblauchbrot / *Pane all'aglio* / Garlic bread CHF 6.00
Bruschetta / *Bruschetta* / Bruschetta CHF 8.00

Pizza der Woche / *Pizza della settimana* / Pizza of the week

Pizza Cervo CHF 23.00
Tomatensauce, Mozzarella Hirschsalsiz , Birne, Preiselbeerkonfitüre und Pfifferlingen
Polpa di pomodoro, mozzarella, salame di cervo, pera, marmellata di mirtilli rossi e finferli
Tomatoes pulpe, mozzarella, venison salami, pear, lingonberry jam and chanterelles

Wochendessert / *Dessert della settimana* / Weekly dessert

Hausgemachtes Schokoladetörtchen mit Vermicelles und Rahm CHF 12.00
Tortino di cioccolato fatto in casa con spaghetti dolci di castagne e panna
Homemade chocolate pie with sweet chestnut spaghetti and cream

Weinempfehlung / *Raccomandazione di vino* / Wine recommendation

Nero per Sempre CHF 59.00
Traubensorte: Rebo 100 %. Handverlesene Traube

Die Nase nimmt eine Invasion von Aromen roter, reifer Früchten wahr, Muskatnuss, frischer Trester, gefolgt von Trauben, Brombeeren und Pflaumenmarmelade. Im Mund ist er ein einzigartiger Genuss, wir finden Trauben, dann Kirsche, Brombeere, Johannisbeere. Passend zu unserem Hirschpfeffer „Sonne“ oder zu einem feinen Rindsfilet.