

Saisonales Angebot

Insalata d'Autunno *GH*

Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, knusprigem Speck, Gorgonzola und Trauben
19.50

Crema di Zucca *AOLG*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Croutons
11.50

Tagliatelle ai Funghi Misti *CAOG*

Bandnudeln mit gemischten Waldpilzen und Kräuter
26.50

Risotto alla Zucca e Speck *GLO*

Cremiger Kürbisrisotto mit Speck
28.50

Pizza Campagnola

Tomatensauce, Mozzarella, Kürbis, Gorgonzola und Speck
25.50

Scaloppine di Cervo

Rehschnitzel mit Portweinsauce
Gebratene Spätzli
Hausgemachtes Rotkraut mit glasierten Maroni
42.00

Entrecôte di Cervo

Hirschentrecôte mit Hagenbuttensauce
Gebratene Spätzli
Mit Kürbisschnitzen und Mischpilzen
44.00

Unsere Weinempfehlung

Roquette & Cazes Douro DOC

Tiefpurpurrote Farbe. In der Nase zeigt er elegante florale Noten, die gut mit roten Beerenfrüchten integriert sind. Am Gaumen bietet er einen eleganten Auftakt und entwickelt sich zu einem soliden Wein mit ausgezeichnetem Volumen und einer kompakten Struktur aus frischen, geschliffenen Tanninen. Der Abgang ist ausgewogen und anhaltend.

6.90 / 1 dl

51.00 / 7.5 dl