



LA CACCIA

GLI ANTIPASTI

Terrina di fagiano con pistacchi e fichi caramellati Fasan-Terrine mit Pistazien und karamellisierten Feigen Pheasant-Terrine with pistachios and caramelized figs A-C-E-G-H-L-M-O	28.50
Carpaccio di cervo con mousse allo speck e funghi Hirschcarpaccio mit Speckmousse und Pilzen Venison carpaccio with bacon mousse and mushrooms A-C-E-G-H-L-M-O	27.50
Rosmarino-Maltagliati di farina di castagne al ragù di capriolo e cardoncelli Rosmarin-Kastanienmehl-Maltagliati mit Rehragout und Kräuterseitlingen Rosemary-Maltagliati of chestnut flour with roe deer ragout and mushrooms A-C-E-G-H-L-O	29.50
Pappardelle al ragù di cinghiale e pecorino di grotta Pappardelle an Wildschwein-Ragout und Pecorino di Grotta Wild boar ragout pappardelle and cave pecorino cheese A-C-E-G-H-L	28.50

I SECONDI

Scaloppine di capriolo in salsa di mirtilli con risotto alle nocciole e verdure di stagione Rehschnitzel in Heidelbeersauce mit Haselnuss-Risotto und Saisongemüse Escalope of venison in blueberry sauce with hazelnut risotto and seasonal vegetables A-E-G-H-L-O	49.00
Costoletta di cervo al ginepro con purea di sedano rapa e verdure di stagione Hirsch-Racks an Wachholder Sauce mit Selleriepurée und Saisongemüse Deer racks on juniper sauce with celery purée and seasonal vegetables A-E-G-H-L-O	48.00
Sella di capriolo con spätzli e verdure di stagione Rehrücken mit Spätzli und Saisongemüse (ab 2 Pers) Saddle of venison with Spätzli and seasonal vegetables A-C-E-G-H-L-O	59.00

DOLCI

Semifreddo alla cannella con prugne al vino rosso Zimtparfait mit lauwarmen Rotwein-Zwetschgen Cinnamon parfait with warm red wine plums A-C-E-G-H-O	15.50
--	-------