



LA CACCIA



GLI ANTIPASTI

Terrina di fagiano con pistacchi e fichi caramellati 31.50
Terrine vom Fasan mit Pistazien und karamellisierten Feigen
Pheasant-Terrine with pistachios and caramelized figs

Carpaccio di cervo con valeriana e funghi trifolati 30.50
Hirsch Carpaccio mit Nüsslisalat und sautierten Edelpilzen
Venison carpaccio with lamb's lettuce and sauteed mushrooms

Papardelle al ragù di cinghiale con pecorino di Pienza 32.50
Hausgemachte Papardelle mit Wildschweinragout und Pecorino Käse
Papardelle with boar ragù and pecorino cheese



I SECONDI

Scaloppine di capriolo in salsa di mirtilli 55.00
con risotto alle nocciole e verdure di stagione
Rehschnitzel mit Heidelbeersauce, Haselnuss Risotto und Saisongemüse
Escalope of venison in blueberry sauce with hazelnut risotto
and seasonal vegetables

Costolette di cervo al ginepro con polenta rossa Ticinese 55.00
e verdure di stagione
**Hirsch Racks mit Wacholder Sauce, roter Tessiner Polenta
und Saisongemüse**
Deer racks with juniper sauce, ticinese red polenta
and seasonal vegetables

Sella di capriolo con spätzli e verdure di stagione 65.00
Rehrücken mit Spätzli und Saisongemüse (ab 2 Pers)
Saddle of venison with Spätzli and seasonal vegetables
A-C-E-G-H-L-O



DOLCI

Prugne cotte al vino rosso con gelato alla vaniglia 15.50
In Rotwein gekochte Pflaumen mit Vanilleeis
Plums stewed in red wine with vanilla ice cream