

Neu: Flambiert am Tisch

Surf & turf mit Rindsentrecôte und Riesencrevetten verfeinert mit Rosapfeffersauce Beilage
Butternudeln 38.50



Wild-Herbstspezialitäten

Schatz heute habe ich lust auf Wild... na dan gehen wir zum Italiener Papparazzi

Vorspeise

Hausgemachte Kürbis-Suppe verfeinert mit oder ohne Trüffelöl 13.50

Rindscarpaccio mit sautierten Eierschwämmen Vorsp. 19.50 Hauptg. 26.50
verfeinert mit Parmesan und Cherry-Tomaten

Hausgemachte Polenta-Schnitte Vorsp. 19.50 Hauptg. 26.50
mit sautierten Hirsch-Streifen und Trauben

Hauptgang

Hausgemachte Nudeln mit Hirschfleisch-Streifen 25.50
dazu Nüsse und getrocknete Tomaten verfeinert mit Trüffelöl

Risotto mit Rehfleisch-Würfeln, Pilzmischung und garniert mit Früchten 24.50

Hirschschnitzel an einer Eierschwämme-Zimt-Rahmsauce garniert mit glacierten
Kastanien mit Rosenkohl Beilagen Auswahl Spätzli oder Polenta 37.50

Rehhuft an einer Gorgonzola-Kürbis-Rahmsauce garniert mit glacierten
Kastanien mit Rosenkohl Beilagen Auswahl Spätzli oder Polenta 38.50

Wildschwein-Entrecote flambiert am Tisch an einer feinen Pfeffer-Rahmsauce 39.50
garniert mit glacierten Kastanien mit Rosenkohl Beilagen Auswahl Spätzli oder Polenta

Pizza mit Mozzarella, Tomaten, Hirschfleisch, Kürbis und Parmesan verfeinert mit Trüffelöl 24.50

Dessert Vermicelles mit Meringue und Vanille-Glace & Rahm 14.50

