Wildkarte

VORSPEISEN

Herbstsalat
Grüner Blattsalat mit Trauben, Baumnüsse,
Eierschwämme gedünstet mit Balsamessig
10.-

Herbstsalat mit Hirschstreifen
25.-

Hirschcarpaccio
mit Olivenöl-Zitronenvinaigrette und
Parmesansplitter und Focaccia
26.-

Tartar von Reh und Hirsch
Garniert mit gemischte Pilzen und Focaccia
26.-

Wildantipasto
Sciatt, Getrokneter Wildschwein- und
Rehschinken, Hirsch-Salametti und
Bittokäse
23.-

WEINE

Rosè
Tenute Fertuna - Veneto
1dl 5.-

Spumante
Nino Franco - Veneto
flasche 30.-

Wildkarte

DANACH

Steinpilzcremesuppe
mit weissem Trüffel und Zwiebeln
14.-

Kürbiscremesuppe
12.-

Kürbisgnocchi
mit Hirschbolognese oder
mit Butter-Mandelsauce
24.-

Pappardelle mit Wildschweinbolognese
24.-

Risotto mit Eierschwämme und
schwarzem Trüffel
26.-

WEINE

Valpolicella Ripasso
Soraighe - Veneto
1dl 6.-

Merlot Riserva
Matasci - Ticino
flasche 45.-

Wildkarte

HAUPGANG

(Serviert mit unseren Beilage)

Hirschpfeffer
28.-

Hirschkotelett
mit Rotweinsauce, Wacholder und Thymian
32.-

Hirschfilet gespickt
mit Wildsauce und Morchel
40.-

Wildschweinefilet
mit Wildrahmsauce und Eierschwämme
35.-

Hirsch- und Rehschnitzel
mit Wildsauce
35.-

WEINE

Sassella Riserva
Rainoldi - Valtellina
1dl 15.-

Amarone
Speri - Veneto
flasche 110.-

Wildkarte

SPEZIELLES

Rehrücken
(Minimum 2 Personen,
2 Tage vorher reservieren)
45.-

vegetarisches Gericht
22.-

BEILAGE

(Serviert mit unseren Haupgang)

Apfel in Weisswein
Birne in Rotwein
Butterrosenkohl
Rotkraut in Rotwein
Preiselbeeren Confiture
glasierte Marroni
Spätzli oder Polenta taragna

Wildkarte

DESSERT

Vermicelles
mit
Vanilleglace
12.-

Kastanien Kuchen
mit
Heidelbeeren Confiture
10.-

gratinierte Feigen
mit Grand Marnier aromatisierte
Vanillesauce
und
Himbeerglace
10.-

WEINE

Moscato Reale
Majo Norante - Molise
0,5dl 5.-

Über Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne

Wildkarte

PIZZA

Wildschweineschinken
Kürbiscreme, Mozzarella fior di latte
25.-

Hirschcarpaccio,
Bittokäse, Mozzarella fior di latte und
Preiselbeeren
25.-

Tomatensauce, **gemischte Pilze**,
Mozzarella fior di latte
22.-

WEINE

Calice: Merlot Ticinese ecc ecc
5.-

Bottiglia: Merlot ecc ecc
30.-

Kleine Karte

Grüner Salat
Blattsalat mit Hausdressing
6.-

GemischterSalat
Blattsalat mit Tomaten, Mais, Gurken, Randen
11.-

Sciatt
Buchweizenkugel gefüllt mit Käse auf Zichoriensalat
12.-

***

Tomatencrèmesuppe
mit Olivenöl und Zwiebeln
7.- / 10.-

Ravioli
mit Ricotta und Spinat gefüllt an Butter und Salbei
16.- / 22.-

Pizzoccheri Valtellinesi
Buchweizennudeln mit Kartoffeln und Käse
21.- / 26.-

Tagliatelle alla Carbonara
mit Ei, Schweinebacke, Parmesan und Pfeffer
19.- / 24.-

Tagliatelle alla Boscaiola
mit Rahm, Bratensauce, Steinpilze, Tiroler Speck
und Walnüsse
19.- / 24.-

Tagliatelle al Pomodoro
mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl
14.- / 19.-

Tagliatelle alla Bolognese
mit gehacktem Rind- und Schweinefleisch
19.- / 24.-

Kleine Karte

Gedämpfte Forellenfilet
mit gegrilltem Gemüse, Petersilienkartoffeln und Basilukum
32.-

Rindsfilet
mit gegrilltem Gemüse und Pommes
42.-

Paniertes Schweinskotelett
mit Pommes und gegrillter Gemüsen
31.-

Rinder Tagliata
mit Rucola, Grana, Cherrytomaten, gegrilltem Gemüse und Pommes
42.-

Hamburger "Piz Ela"
mit Speck, Tomaten, BBQ Sauce, Zwiebeln, Salat, Alpenkäse
28.-

Hamburger "Vegi"
Burger aus Erbsen und Kartoffeln mit Salat, Zwiebeln, Tomaten
24.-

* * *

Kinder Chicken Nuggets
mit Patatine
16.-

Tagliatelle mit Tomatensauce oder Bolognese
14.-

Mini Schweinsschnitzel mit Pommes
15.-

Mini Hamburger mit Pomems
17.-

Kleine Karte

Focaccia al Rosmarino
Rosmarin, Olivenöl, Salz
10.-

Calzone
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken
20.-

Margherita
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
12.- / 15.-

Diavola
Tomaten, Mozzarella, Scharfer Salami
15.- / 18.-

Funghi
Tomaten Mozzarella, Pilze
15.- / 18.-

Prosciutto e Funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
15.- / 18.-

Tonno e Cipolle
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
17.- / 20.-

Marinara
Tomaten, Knoblauchöl, Basilikum
11.- / 14.-

Vegetariana
Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchetti, Peperoni
17.- / 20.-

Hawaii
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken
16.- / 19.-

Quattro Formaggi
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bitto-Käse, Parmesan
17.- / 20.-

Napoli
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern
15.- / 18.-

Kleine Karte

Quattro Stagioni
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Peperoni, Artischocken
20.- / 23.-

Vicky
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Gorgonzola, Chili
17.- / 20.-

Wurstel e Patatine
Tomaten, Mozzarella, Wurst, Pommes
20.- / 23.-

Aladdin
Mozzarella, Rahm, Porcini, Wurst, Safran
24.- / 27.-

Tirolese
Tomaten, Mozzarella, Tiroler Speck, Spinat, Brie, Ei
22.- / 25.-

Valtellina
Tomaten, Mozzarella, Breasola, Rucola, Parmesan
22.- / 25.-

Caprese
Mozzarella, Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Basilikum
22.- / 25.-

Miss Italia
Tomaten, Büffelmozzarella, Crudo, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan
22.- / 25.-

Piz Ela
Tomaten, Mozzarella, Speck, Bitto-Käse, Steinpilze
22.- / 25.-

* * *

Panna Cotta
mit Kaffe und Schockolade
10.-

Tiramisù
10.-

Nusstorte
Hausgemachte Nusstorte mit Karamell und Honig
10.-