



“Unicamente su riservazione e un minimo di 2 persone”

Servita con spatzli, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, mela, pera, prugne, uva, castagne e porcini trifolati

Tre salse: porcini alia panna, selvaggina e marmellata di ribes

Serviert mit Spatzli, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel, Birne, Pflaumen, Traumen, Kastanien, und gedunsteten Steinpilzen

Drei Saucen: Steinpilz und Rahm, Wild und Ribisel-Marmelade

Servie avec spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, pomme, poire, pruneaux, raisins, châtaignes et bolets sautés

Trois sauces: bolets à la crème, gibier et confiture de groseilles

Provenienza AT – D

Prezzo per persona CHF 60.00

La rassegna della selvaggina è disponibile nei giorni feriali alla sera e durante i giorni festivi a pranzo e cena.



Il BIS di Terrine (1a.3a.7a.12a.8b.6a.10a.9a)

**Terrina di anatra selvatica, terrina di quaglia, pan brioche fatto in casa,
marmellata di cipolle rosse**

½ porz. 15.50

1 porz. 23.00

Wildenterrine, Wachtelerrine, hausgemachtes Briochebrot, rote
Zwiebelmarmelade

Antipasto del cacciatore (3a.8a.9a.10a)

½ porz. 20.00

1 porz. 30.00

**Prosciutto crudo di cinghiale, salame di cervo, carne secca di cervo, insalata
Waldorf, noci, fichi e ribes**

Wildschweinschinken, Hirschsalami, Hirschfleisch, Waldorfsalat, Walnüsse,
Feigen und Johannisbeeren



Il Pacchero (1a.3a.8a.9a.12a)

24.50

Paccheri freschi, ragù di cinghiale, crema di patate dolci, castagne caramellate

Frische Paccheri, Wildschweinragout, Süsskartoffelcreme, karamellisierte Kastanien

Le Tagliatelle (1a.3a)

24.50

Tagliatelle fresche, funghi porcini trifolati, luganighetta di cervo, briciole di pane della Valle Maggia

Frische Tagliatelle, Steinpilze, Hitsch-Luganighetta, Semmelbrösel aus dem Maggiatal

La Züca (1a.7a.8a)

14.00

Vellutata di zucca Muscat, panna, amaretti sbriciolati

Kürbiscreme-Suppe mit Amaretti



Pizza Lilly (1a.7a.5b)

23.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, spinaci, peperoni, mascarpone

Tomate, Mozzarella, Schinken, Spinat, Paprika, Mascarpone-Käse

Boscaiolo del Sud (1a.7a.12b)

Pomodoro, mozzarella, porcini, cipolla rossa di Tropea, Grana Padano

23.00

Tomate, Mozzarella, Steinpilze, rote Tropea-Zwiebeln, Grana Padano Käse



Il Capriolo (1a.3a.7a.8a.12a)	39.00
Scaloppina di capriolo con funghi porcini alla panna, spätzli, mela sciropata e castagne caramellate (1a.3a.7a.8a.12a)	
Rehschnitzel mit cremigen Steinpilzen, Spätzli, Apfel in Sirup und karamellisierten Kastanien	
Il Cervo (1a.3a.7a.8a.12b)	32.00
Guancette di cervo brasate, spätzli, cavolo rosso, champignon, pancetta, cipolline, crostini di pane	
Geschmorte Rehbäckchen, Spätzli, Rotkohl, Champignons, Speck, Frühlingszwiebeln, Brotcroutons	
Il Cinghiale (1a.5a.3a.6b.12a)	24.00
Hamburger di cinghiale, pane fatto in casa ai semi di sesamo, cavolo rosso, mela sciropata, maionese ai ribes, insalata di stagione, pomodori freschi, patatine fritte	
Wildschwein-Hamburger, hausgemachtes Sesambrot, Rotkohl, Apfel, Johannisbeermayonnaise, Salat der Saison, frische Tomaten, Pommes frites	



Vermicelle con panna	9.00
Vermicellen mit Sahne	
Coppa Nesselrode	12.00
Vermicelles con panna, meringa e gelato alla vaniglia	
Nesselrode-Pokal	
Vermicelles mit Sahne, Meringa und Vanilleeis	
<i>Coupe Nesselrode</i>	
<i>vermicelles à la crème chantilly, meringue et glaces à la vanille</i>	
Gelato alla noce con Nocino	9.00
Walnuss-Eis mit Nocino	
<i>Glace à la noix avec Nocino</i>	
Torta di castagne con panna	10.00
Kastanienkuchen mit Sahne	
<i>Gâteaux aux châtaignes avec crème chantilly</i>	