

## Saisonale Gerichte

<b>Crema di zucca</b> Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl	<b>gf auf Wunsch lf</b> 11.50
<b>Insalata di autunno</b> Herbstsalat mit Trauben, Nüssen und Kürbiskernen	<b>gf/lf</b> 13.50
Mit Rehfleischstreifen	20.50
<b>Risotto alla marrone e cavolo rosso</b> Risotto mit Mascarpone, Rotkraut und Marroni	<b>gf auf Wunsch lf</b> 24.50/20.50
<b>Risotto di zucca</b> Kürbisrisotto mit Mascarpone und Kürbiskernöl	<b>gf auf Wunsch lf</b> 23.50 /19.50
<b>Ravioli di zucca</b> Kürbisravioli an Rahmsauce mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	24.50/ 20.50
<b>Piatto vegetariano di autunno</b> Herbst-Vegiteller mit Spätzli, Pilzragout, Rotkraut, Kürbis, Rosenkohl, Marroni, Apfel und Rotweinbirne	<b>auf Wunsch gf/lf</b> 27.50
<b>Spezzatino di cervo al cacciatore</b> Hirschkraut Jäger Art, mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Pilzen und Früchten	<b>auf Wunsch gf/lf</b> 31.50/ 26.50
<b>Scaloppine di capriolo</b> Rehschnitzel Mirza, mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchten	<b>auf Wunsch gf/lf</b> 41.50/ 32.50
<b>Entrecote di cinghiale</b> Wildschweinentrecôte mit würziger Gorgonzolasauce Polenta, Rosenkohl und Rotweinbirne	<b>auf Wunsch gf</b> 35.50/ 28.50
<b>Pizza autunno</b> Pizza mit Steinpilzen, Trüffelöl und Rucola	<b>auf Wunsch gf/lf</b> 25.50/ 22.50