

## Saisonale Gerichte

 <b>Crema di zucca</b>		<b>gf auf Wunsch lf</b>
 Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl		11.50
<b>Insalata di autunno</b>		<b>gf/lf</b>
Herbstsalat mit Trauben, Nüssen und Kürbiskernen		13.50
Mit Rehfleischstreifen		20.50 
 <b>Risotto alla marrone e cavolo rosso</b>		<b>gf auf Wunsch lf</b>
Risotto mit Mascarpone, Rotkraut und Marroni		24.50/20.50
<b>Risotto di zucca</b>		<b>gf auf Wunsch lf</b>
Kürbisrisotto mit Mascarpone und Kürbiskernöl		23.50 /19.50
<b>Ravioli di zucca</b>		<b>auf Wunsch gf/lf</b>
Kürbisravioli an Rahmsauce mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen		24.50/ 20.50
<b>Piatto vegetariano di autunno</b>		<b>auf Wunsch gf/lf</b>
Herbst-Vegiteller mit Spätzli, Pilzragout, Rotkraut, Kürbis, Rosenkohl, Marroni, Apfel und Rotweibirne		26.50
 <b>Spezzatino di cervo al cacciatore</b>		 <b>auf Wunsch gf/lf</b>
Hirschpfeffer Jäger Art, mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Pilzen und Früchten 		30.50/ 25.50
 <b>Scaloppine di capriolo</b>		<b>auf Wunsch gf/lf</b>
Rehschnitzel Mirza, mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchten		41.50/ 32.50
<b>Entrecote di cinghiale</b>		<b>auf Wunsch gf</b>
Wildschweinentrecôte mit würziger Gorgonzolasauce Polenta, Rosenkohl und Rotweibirne		35.50/ 27.50
<b>Pizza autunno</b>		<b>auf Wunsch gf/lf</b>
Pizza mit Steinpilzen, Trüffelöl und Rucola		25.50/ 22.50