

Autunno gastronomico

Gastronomischer Herbst – Automne gastronomique

<i>Petto di quaglia grigliato su lettino di insalata di zucca, carote e porcini sott'aceto</i>	19	
Gegrilltes Wachtelbrüstchen auf einem Salat von Kürbis, Karotten und eingelegten Steinpilzen <i>Suprême de caille grillée</i> <i>sur un lit de salade de courge, de carottes et de cèpes au vinaigre</i>		
<i>Zuppa cremosa di polenta e merlot bianco</i>	9.50	
Cremesuppe mit Polenta und weißem Merlot <i>Soupe crémeuse de polenta et de Merlot blanc</i>		
<i>Pappardelle all'uovo spadellate al salmì di capriolo</i>	15	22
Eierbandnudeln sautiert mit Rehpfeffer <i>Pappardelles sautées avec du civet de chevreuil</i>		
<i>Medaglioni di cervo con chutney di cotogne e cipolle</i>	45	
<i>falso rösti di sedano e topinambur</i> <i>cavolini di Bruxelles cotti alla nostra maniera</i> Hirschmedaillons mit Quitten-Zwiebelchutney Falsche Rösti von Knollensellerie und Topinambur Kohlsprossen nach Art des Hauses <i>Médailon de cerf avec chutney de coings et oignons</i> <i>Rösti de céleri et de topinambour</i> <i>Choux de Bruxelles à notre manière</i>		
<i>Vermicelli di marroni e grappa nostrana</i>	12	
<i>con meringhe e gelato al panpepato</i> Vermicelles von Marroni und Grappa "nostrana" mit Meringue und Lebkucheneis <i>Vermicelles de marrons et de grappa « nostrana »</i> <i>avec meringue et glace au pain d'épice</i>		
3 portate /3 Gänge/3 Cours	69	
4 portate /3 Gänge/3 Cours	79	
5 portate /3 Gänge/3 Cours	85	
Vini consigliati		
Merlot San Giorgio		
Cantina San Giorgio, Losone		
75 cl	59	
1 dl	8.50	