

## PROPOSTE DI SELVAGGINA



### ANTIPASTI

Bruschette con porcini trifolati	fr. 16.00
Terrina di capriolo con composta di fichi e insalata Waldorf	fr. 18.00
Salametto di cervo	fr. 8.00
Carpaccio di cervo con scaglie di grana e lamelle di porcini	fr. 22.00
La piccola degustazione di selvaggina	fr. 25.00

### PRIMI PIATTI

Ravioli di selvaggina al burro nocciola e salvia	fr. 21.00
Fettuccine al ragù di cervo	fr. 20.00
Risotto Chippewa	fr. 23.00
Gnocchi di patate finferli e zafferano	fr. 24.00
Maccheroni alla cacciatora	fr. 24.00

### SECONDI PIATTI

Bocconcini di cervo su risotto di aglio orsino	fr. 34.00
Cordonbleu di cervo	fr. 36.00
Salmi di cervo	fr. 28.00
Medaglioni di cervo sulla pioda	fr. 35.00
Scaloppine di cervo	fr. 33.00

Le carni sono servite con spätzli , castagne caramellate, pere al vino rosso e cabis.

Su riservazione (min. 2 persone) sella di capriolo "Baden Baden".

