

# *Wildspezialitäten*

## *Insalata di Gallinacci*

*Nüsslisalat mit Pfefferling und Speck*

*Fr. 19.50*

---

## *Ravioli Ai Funghi di Bosco*

*Ravioli ( Waldpilz ) mit Trüffelpaste und Parmesanhobel*

*Fr. 28.50*

## *Tagliatelle ai Gallinacci*

*Breite Nudeln an Pfefferling Sauce*

*Fr. 27.50 .-*

---

## **\*\*\* *Scaloppina di Capriolo ai Gallinacci***

*Rehschnitzel an Pfefferling Sauce*

*Fr. 48.50*

## **\*\*\* *Costolette di Cervo al Barolo***

*Hirschkarree an Barolo Weinsauce*

*Fr. 51.00*

## **\*\*\* *Filetto di cervo ai Gallinacci e Pepe Verde***

*Hirschfilet mit Pfefferlingen ( Eierschwämme ) an grünem Pfeffer*

*Fr. 55.00*

**\*\*\* *Alle Wildgerichte werden mit Spätzli, Rosenkohl und Marroni serviert***

---

## *Dessert*

*Prugne cotte con gelato alla cannella*

*Flammbierte Zwetschgen mit Zimtglace*

*Fr. 14.00*