



**Servita con spatzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles, polenta, frutta e castagne caramellate.**

Rehrücken Baden-Baden serviert mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Früchte, glasierte Marroni

**Prezzo per persona CHF 60.00**

Unicamente su riservazione e un minimo di 2 persone



<b>Antipasto del cacciatore (carpaccio di cervo, paté di selvaggina, salametti di cinghiale, prosciutto di cervo)</b>	<b>25.00</b>
Vorspeise des Jägers (Carpaccio vom Wild, Wildpastete, Wildschweinsalami, Wildschinken)	
<b>Carpaccio di cervo con mele, fichi e formagella di Nante</b>	<b>22.50</b>
Carpaccio vom Reh mit Äpfeln, Feigen und Nante-Käse	
<b>Paté di selvaggina con pan brioche fatto in casa e chutney all'arancia e mango</b>	<b>20.00</b>
Wildpastete serviert mit hausgemachter Brioche und Orangen-Mango-Chutney	
<b>Prosciutto di cervo con fichi</b>	<b>24.00</b>
Rehschinken mit Feigen	
<b>Salametti di cervo</b>	<b>10.00</b>
Hirsch-Salametti	



<b>Cappuccino di zucca, amaretti, nocciole e panna montata</b>	<b>10.00</b>
Kürbis-Cappuccino mit Amaretti, Haselnüsse und Rahm	
<b>Gnocchi di castagne mantecati al taleggio, pere e scaglie di cioccolato fondente</b>	<b>21.00</b>
Kastaniengnocchi mit Taleggio-Käse, Birnen und dunkle Schokoladenstückchen	
<b>Gnocchi alla zucca al burro, salvia e noci</b>	<b>21.00</b>
Kürbisgnocchi mit Butter, Salbei und Walnüssen	
<b>Risotto alla zucca con caprino e pancetta croccante</b>	<b>24.00</b>
Kürbisrisotto mit Ziegenkäse und knusprigem Speck	



<b>Filetto di cervo in salsa alle prugne</b>	<b>38.00</b>
Rehfilet in Pflaumensauce	
<b>Medaglioni di capriolo ai funghi porcini</b>	<b>42.00</b>
Hirschmedaillons mit Steinpilzen	
<b>Spezzatino di cinghiale in lenta cottura con polenta</b>	<b>35.00</b>
Wildschweinragout mit Polenta	
<b>Sella di capriolo Baden-Baden (minimo 2 persone)</b>	<b>P.P. 60.00</b>
Rehrücken Baden-Baden (mindestens 2 Personen)	

**I piatti sono guarniti con spätzli, cabis rosso, cavoletti di Bruxelles, polenta, castagne caramellate e frutta.**