



# *SPECIALITÀ DELLA CASA*

*Dal 3 Ottobre*

*Affettato misto di selvaggina con paté di cervo alle castagne*

*Wild Aufschnittplatte mit Hirsch-Kastanien-Terrine*

*Chf 27.-*

*Proposta vino: Riserva Bianco, merlot, cantina CAGI Giubiasco*

*1dl Chf 5.-*

*5dl Chf 25.-*

*Bottiglia Chf 35.-*

---

*Tagliatelle di castagne con salsa ai funghi porcini*

*Kastanien-Tagliatelle mit Steinpilzen*

*Chf 21.-*

*Proposta vino: Riserva, merlot rosso, cantina CAGI Giubiasco*

*1dl Chf 5.-*

*5dl Chf 25.-*

*Bottiglia Chf 35.-*

---

*Salmi di cervo con spätzli e insalata verde*

*Hirschkpfeffer mit Spätzli und grüner Salat*

*Chf 26.-*

*Proposta vino: Monte Carasso, merlot rosso, cantina CAGI Giubiasco*

*1dl Chf 8.-*

*5dl Chf 40.-*

*Bottiglia Chf 56.-*

---

*Medaglione di cervo alla Rossini (con paté di foie gras)*

*Spätzli, cavolo rosso stufato e castagne caramellate*

*Hirschmedaillon nach Rossini-Art (mit Foie gras)*

*Spätzli, gedünsteter Rotkohl und karamellisierte Kastanien*

*Chf 38.-*

*Proposta vino: Monte Carasso, merlot rosso, cantina CAGI Giubiasco*

*1dl Chf 8.-*

*5dl Chf 40.-*

*Bottiglia Chf 56.-*



# *SPECIALITÀ DELLA CASA*

*Dal 3 Ottobre*

## *DESSERT*

*Vermicelles di castagne con panna*

*Vermicelles mit Rahm*

*Chf 10.-*

---

*Coppa Autunnale*

*Castagne caramellate su un fondo di meringa*

*con gelato al fior di latte e panna*

*Herbstcoupe*

*Karamellisierte Kastanien, Meringue, Fior di Latte Glace und Rahm*

*Chf 10.-*