

# WILDSPEZIALITÄTEN 2020

## RESTAURANT CONTI

### Carpaccio di Cervo

ROHES, HAUCHDÜNN GESCHNITTENES HIRSCHFLEISCH, MARINIERT MIT OLIVENÖL, UND NÜSSLISALAT, SERVIERT MIT GERÖSTETEM BROT UND ZIEGENKÄSE-CREME.

CHF 22.90 / 26.90

### Pappardelle al sugo di Lepre

FEINE, BREITE NUDELN MIT HASENFLEISCH-STREIFEN, ZUBEREITET AN EINER ZARTEN UND SCHMACKHAFTEN SAUCE.

CHF 21.90 / 26.90

### Ravioli ripieni con Carne di Capriolo e porcini

FRISCHE RAVIOLI, GEFÜLLT MIT REHFLEISCH, SERVIERT AN EINER MIT STEINPILZEN VERFEINERTEN CREME-SAUCE.

CHF 22.90 / 26.90

### Risotto con chanterelle e pecorino

FEINER WEISSWEINRISOTTO MIT PFIFFERLINGEN UND "PECORINO"-KÄSE SERVIERT.

CHF 22.90 / 26.90

### Pizza del Cacciatore

MIT TOMATEN, MOZZARELLA, WILDPILZEN, REHFLEISCH, PFEFFER UND KNOBLAUCH.

CHF 21.90 / 26.90

### Capriolo in Salmi

REHPFEFFER, GEKOCHT IN ROTWEIN, AROMATISIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, FRISCHEN PFIFFERLINGEN UND NELKEN. GARNIERT MIT MARONI, SAUTIERTEM SPECK, TRAUBEN, BIRNEN UND PREISELBEERMARMELADE, SERVIERT MIT SPÄTZLI.

CHF 29.50

### Ossobuco di Cervo

FEIN GESCHMORTES HIRSCHFLEISCH AN EINER WILDRAHMSAUCE AUS WALDPILZEN MIT SPÄTZLI ODER NUDELN SERVIERT.

CHF 27.80 / 34.80

### Tagliata di Cervo

ZARTES ROSA HIRSCHENTRECÔTE VOM GRILL, ZUBEREITET AN EINER WILDPILZENRAHMSAUCE, GARNIERT MIT BIRNEN UND MARMELADE, SERVIERT MIT SPÄTZLI.

CHF 38.90

### Dessert:

VERMICELLES MIT MERINGUES, KIRSCHEN UND VANILLEEIS

CHF 8.80

### TARTUFO NERO PIEMONTE

( Marrone La Morra )

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	Flasche 0,75
CHF	6.90	13.80	20.70	34.50	48.50