

# WILDSPEZIALITÄTEN 2023

## RESTAURANT CONTI

### Carpaccio di Cervo

ROHES, HAUCHDÜNN GESCHNITTENES HIRSCHFLEISCH, MARINIERT MIT OLIVENÖL, UND NÜSSLISALAT, SERVIERT MIT GERÖSTETEM BROT UND ZIEGENKÄSE-CREME.  
CHF 25.90 / 29.90

### Gnocchi di castagne al ossolana

FEINE KARTOFFELGNOCCHI ZUBEREITET IM KASTANIENMEHL, VERFEINERT MIT EINER DELIKATEN CREMSAUCE UND GERIEBENEM FRISCHEN KÄSE  
CHF 24.90 / 28.90

### Ravioli ripieni con Carne di Selvaggina e porcini

FRISCHE RAVIOLI, GEFÜLLT MIT WILDFLEISCH, VERFEINERT MIT STEINPILZEN UND EINER CREME-SAUCE.  
CHF 24.90 / 28.90

### Risotto con chanterelle e pecorino

FEINER WEISSWEINRISOTTO MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN UND "PECORINO"-KÄSE SERVIERT.  
CHF 25.90 / 29.90

### Pizza del Cacciatore

MIT TOMATEN, MOZZARELLA, WILDPILZEN, REHFLEISCH, EIERSCHWÄMMLI, PFEFFER UND KNOBLAUCH.  
CHF 24.90 / 29.90

### Capriolo in Salmi

REHPFEFFER, GEKOCHT IN ROTWEIN, AROMATISIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, FRISCHEN PFIFFERLINGEN UND NELKEN. GARNIERT MIT MARONI, SAUTIERTEM SPECK, ROSENKOHL, TRAUBEN, BIRNEN UND PREISELBEERMARMELADE, SERVIERT MIT SPÄTZLI.  
CHF 35.90

### Scaloppine di Capriolo

ZARTES REHSCHNITZEL AN EINER WILDRAHMSAUCE AUS WALDPILZEN MIT BIRNEN PRESENBEERMARMELADE SPÄTZLI ODER NUDELN SERVIERT.  
CHF 31.90 / 38.90

### Tagliata di Cervo

ZARTES ROSA HIRSCHENTRECÔTE VOM GRILL, ZUBEREITET AN EINER WILDPILZENRAHMSAUCE, GARNIERT MIT BIRNEN UND MARMELADE, SERVIERT MIT SPÄTZLI.  
CHF 41.90

### Dessert:

VERMICELLES MIT MERINGUES, KIRSCHEN UND VANILLEEIS  
CHF 11.90

DIE HERKÜNFTE UNSERES WILDFLEISCHES SIND EUROPÄISCHE LÄNDER (SLOWENIEN, UNGARN) UND NEUSEELAND.

### TARTUFO NERO PIEMONTE

(Marrone La Morra)

|     |      |       |       |       |              |
|-----|------|-------|-------|-------|--------------|
|     | 1 dl | 2 dl  | 3 dl  | 5 dl  | Flasche 0,75 |
| CHF | 7.50 | 15.00 | 22.50 | 37.50 | 52.50        |