

**SEITE 2      WILDKARTE**

**Mittags-Menü vom 15. Oktober bis 19. Oktober 2018**

**Montag**

Menü I	„Tortellini tri colori“ drei farbige Tortellini mit Ricotta und Basilikum gefüllt an Gorgonzola-Nusssauce
Menü II	Fasanenbrust an Preiselbeerensauce dazu Spätzli, Rotkraut und Marroni
Pizza	Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Spinat

**Dienstag**

Menü I	Gemüserösti mit Käse überbacken und Spiegelei
Menü II	Schweinsgeschnetzeltes an Süss-Sauersauce dazu Wildreis und Tagesgemüse
Pizza	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Peperoni und Oregano

**Mittwoch**

Menü I	„Risotto ai frutti di mare“ mit Meeresfrüchten an leichter Tomatensauce
Menü II	Truthahnschnitzel an Eierschwämmli-sauce dazu Butternudeln und Broccoligarnitur
Pizza	Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Ei

**Donnerstag**

Menü I	„Orecchiette al pesto calabrese“ mit Peperoni, Ricotta und Pesto
Menü II	„Rindssiedfleisch auf Kartoffel-Gemüsebuillon an Meerrettichsauce
Pizza	Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Pilz

**Freitag**

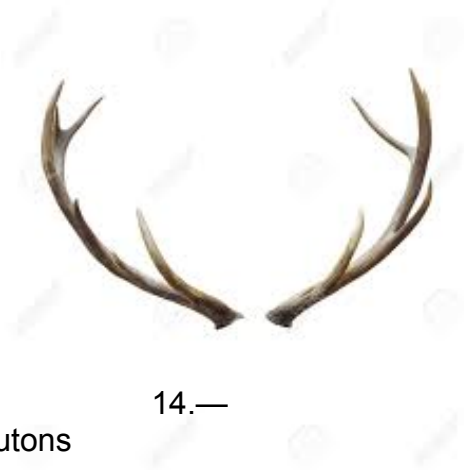
Menü I	„Gnocchi filanti al forno“ Gnocchi aus dem Ofen mit Mozzarella und Tomaten
Menü II	Dorschfischfilet vom Grill auf Limettenrisotto und Mangoldgemüse
Pizza	Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Mascarpone, Mais

Menü I Fr. 16.50      Menü II Fr. 19.50      Tagespizza Fr. 18.50

Menüsuppe Fr. 4.50      Menüsalat Fr. 4.50

Herkunft unseres Fleisches : Geflügel > Frankreich, Lamm > Australien, Schwein und Kalb > Schweiz

# Wildkarte



## **Vorspeisen**

**„Insalata valeriana“** 14.—  
Nüsslisalat mit Eierschwämmli geröstetem Speck und Brotcrôutons

**„Insalata selvaggia“** 16.—  
Wildsalat mit Feigen, Wildfleisch, Marroni und Trauben

## **Suppe**

**„Crema di zucca con amaretto“** 12.—  
Kürbiscremesuppe mit Amaretto

## **Hauptspeise**

**„Tagliolini au funghi porcini é panna“** 24.—  
feine Nudeln mit Steinpilzen, Rahm und Trüffel Öl

**„Risotto autunnale“** 23.—  
Herbstrisotto mit Kürbis, Eierschwämmli, Speck und Marroni

**„Pappardelle al Ragout di cinghiale“** 25.—  
breite Nudeln mit Wildschweinragout

**„Salmi di capriolo“** 27.—  
Rehpfeffer an Wildsauce dazu Butterspätzli, Marroni, Rotkraut, Birnen und Rosenkohl

**„Rehschnitzel“** 37.—  
an Cognac-Wildsauce dazu Butterspätzli, Marroni, Rotkraut, Trauben, Birnen und Rosenkohl

**„Filetto di cervo“** 42.—  
Hirschfilet an Wild-Pilzsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Birnen

## **Dessert**

**„Coupe nesselrode“** 12.—  
mit Vanilleglace, Vermicelle und Rahm

**„Mousse au chocolate“** 10.—  
Schokoladenmousse mit Früchten garniert

**„Prugne al vino rosso“** 9.50  
Zwetschgen an Rotwein mit Zimtglace  
Preise in CHF incl. gesetzl. MwSt