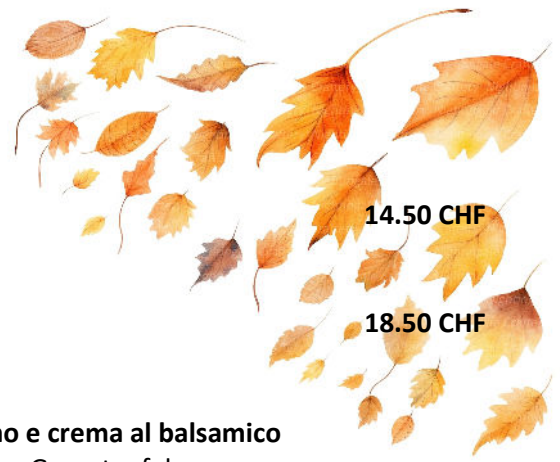


Autunno / Herbst 2024



- 301 Crema di zucca con sbriciolata di amaretto e panna**
Kürbis-Creme Suppe mit Amaretto-Streusel und Rahm **14.50 CHF**
- 302 Crostini di pane con prosciutto di cinghiale, feta e confettura di fichi**
Brot-Croûtons mit Wildschweinschinken, Feta und Feigenkonfitüre **18.50 CHF**
- 303 Insalata di fichi con rucola, pecorino Romano, pomodorini, melograno e crema al balsamico**
Feigensalat mit Rucola, Pecorino Romano (Schafskäse), Cherrytomaten, Granatapfel und Balsamico-Creme **20.50 CHF**
- 304 Agnolotti al Ragù di vitello su fonduta di Reggiano allo zafferano e nocciole tostate**
Agnolotti (Teigwaren) mit Kalbsragout auf Reggiano-Safran-Fondue und geröstete Haselnüsse **29.50 CHF**
½ 27.50 CHF
- 305 Risotto al Barolo (Mauro Veglio) mantecato al taleggio**
Risotto an Barolo (Mauro Veglio) Wein Sauce und Taleggio-Creme (Käse) **26.50 CHF**
½ 24.50 CHF
- 306 Costoletta di cinghiale in salsa all'arancio con gnocchetti, cavoletti di Bruxelles e mela cotta con confettura di mirtilli rossi**
Wildschweinkoteletts in Orangensauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und gekochter Apfel mit Preiselbeeren Konfitüre **35.00 CHF**
- 307 Scaloppina di cervo in salsa di funghi galletti servito con gnocchetti fatti in casa, cavoletti di Bruxelles e mela cotta con confettura di mirtilli rossi**
Hirschnitzel an frischer Pfifferling Sauce, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und gekochter Apfel mit Preiselbeeren Konfitüre **42.00 CHF**
- 308 Spezzatino di capriolo servito con gnocchetti fatti in casa, cavoletti di Bruxelles, cavolo rosso, castagne caramellate e mela cotta con confettura di mirtilli rossi**
Rehragout serviert mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, karamellisierten Kastanien und gekochter Apfel mit Preiselbeeren Konfitüre **36.00 CHF**
- 309 Piatto vegetariano: gnocchetti, cavoletti di Bruxelles, cavolo rosso, castagne caramellate e mela cotta con confettura di mirtilli rossi**
Vegetarisches Gericht: Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, karamellierte Kastanien und gekochter Apfel mit Preiselbeeren Konfitüre **27.00 CHF**
- 310 Pizza "CHARLOTTE" bianca con scaglie di Tartufo nero della regione**
Pizza "CHARLOTTE" Weisse Pizza mit Mozzarella und Schwarzen Trüffelsplittern aus der Region **28.50 CHF**
½ 26.50 CHF
- 311 Vermicelli di castagne con meringa e panna**
Vermicelles mit Meringues und Rahm **14.00 CHF**
½ 12.00 CHF
- 312 Coupe Nesselrode con Vermicelli di castagne, meringa, gelato alla vaniglia e panna**
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm **15.50 CHF**

Unsere Weinempfehlungen

<u>Weisswein</u>	<u>Rotwein</u>	<u>Rotwein</u>
Iter Alvarinho & Chardonnay	Barolo DOCG	Reserva 2PR
Minho / Portugal	Mauro Veglio, Nebbiolo	Douro / Portugal
1 dl 6.50 CHF	1 dl 12.00 CHF	1 dl 7.50 CHF
7.5 dl 42.00 CHF	7.5 dl 79.00 CHF	7.5 dl 48.00 CHF

Autunno / Herbst 2024

Unser Fleischlieferant des Vertrauens:

Metzgerei Seiler, 3806 Bönigen

Hirsch NZ

Wildschweine EU

Reh EU

