

# La Selvaggina

## Antipasti/Vorspeisen:

---

<b>Fichi ripieni di mousse al caprino con prosciutto di cinghiale</b> <i>Feigen gefüllt mit Ziegenkäsemousse und Wildschweinschinken</i>	1,7	<b>22.-</b>
<b>Misticanza con carne secca di cervo, zucca, taleggio e crostini di pane</b> <i>Gemischter Salat mit Hirschtrockenfleisch, Kürbis, Taleggio-Käse und Croutons</i>	1,7	<b>24.-</b>
<b>Vellutata di zucca con gorgonzola, noci e crostini</b> <i>Kürbissuppe mit Gorgonzola, Walnüssen und Croutons</i>	1,7,8,9	<b>16.-</b>

---

## Primi/Erste Gang:

---

<b>Pici al ragù di cinghiale con crumble di castagne</b> <i>Pici mit Wildschweinragout und Kastanien-Crumble</i>	1,9	<b>24.-</b>
<b>Tortello al cacao ripieno di capriolo e funghi con funduta di parmigiano e scorza d'arancia</b> <i>Kakao-Tortello gefüllt mit Reh und Champignons, Parmesan und einem Hauch Orange</i>	1,7	<b>25.-</b>

---

## Secondi/ Hauptgericht:

---

<b>Filetto di cinghiale con salsa ai frutti di bosco</b> <i>Wildschweinfilet mit einer Sauce von Waldfrüchten</i>	1,7	<b>36.-</b>
<b>Costolette di cervo in crosta verde</b> <i>Hirschkoteletts in grüner Kruste</i>	1,7	<b>36.-</b>
<b>Sella di capriolo "alla Baden-Baden" servita con spätzli, cavolo rosso marinato, castagne glassate, cavoletti di Bruxelles, mele e pere cotte (min 2 persone)</b> <i>Rehrücken "Baden-Baden" serviert mit Spätzli, mariniertem Rotkohl, glasierten Kastanien, Rosenkohl, Apfel und Birne (ab 2 Personen)</i>	1,7	<b>p.p. 59.-</b>

---

Tutti i secondi piatti sono serviti con/  
spätzli, cavolo rosso marinato, castagne glassate e cavoletti di Bruxelles

Alle Hauptgerichte werden serviert mit:  
Spätzli, mariniertem Rotkohl, glasierte Kastanien und Rosenkohl

