**Wildspezialitäten/Selvaggina**

Carpaccio di cervo tagliato al coltello su bouquet d`insalatina,cipolle rosse 31.-caramelzzate al balsamico ,affumicato al legno d ùlivo

Mit dem Messer geschnittenes Hirschcarpaccio auf einem Salatbouquet,Rote Zwiebeln mit Balsmico-Essig karameliesiert,geräuchert mit Olivenholz

Insalata di spinaci novelli con finferli freschi, melograno e scaglie di parmigiano 24.-Babyspinatsalat mit frischen Pfifferlingen Granatapfel und Parmesanflocken

Paté di selvaggina servito con zucca spadellata al miele 28.-Wildpastete serviert mit in Honig sautiertem Kürbis

**Hausgemacht Teigwaren/Pasta**

Tagliatelle al ragu di cervo 28.-

Tagliatelle mit Hirschragout

Gnocchi di mirtilli con crema di zucca e porcini trifolati 29.-

Heidelbeeren-Gnocchi mit kürbiscreme und sautierten Steinpilzen

**Fleisch/Carne**

Gegrillte Hirschrucken mit Wacholdersauce 48.-

Controfiletto di cervo con salsa alle bacche di ginepro

Hirschfilet in Ofen gekocht mit eine Rotweireduktion 49.-

Filetto di cervo cotto al forno con una salsa al vino rosso

Hirschpfeffer /Cervo in salmi 34.-Rehschnitzel in der Pfanne gekocht mit Heidelbeersauce 44.-

Scaloppina di capriolo cotta in padella con salsa ai mirtilli

Gegrillte Rehkotelettes mit Steinpilzensauce 45.-

Costolette di capriolo grigliate , salsa ai funghi porcini

Rehrücken „Bellavista „garniert, Minimum 2 Pers **Preis p.P**  60.-

Sella di capriolo „Bellavista“ con i suoi contorni min 2 pers Prezzo p.P

Zu unseren Wildspezialitäten servieren wir ihnen Spätzli , Rotkohl, Maroni, Apfel

**Venison/Spécialités de gibier**

Venison carpaccio ,red onions caramelized,smoked with olive wood 31.

Carpaccio de cerf ,oignons rouges caramelises fumé au bois d`olivier

Baby spinach salad with fresh chanterelles,pomegranate and parmesan shavings 24.-Salade de bébés épinards aux girolles fraiches,grenade et copeaux de parmesan

Game paté with honey sauteed pumpkin 28.-Paté de gibier servi avec potiron sauté au miel

**Homemade pasta/Pates Maison**

Tagliatelle with venison ragout /Tagliatelle aux ragout de cerf 28.-

Blueberry gnocchi with pumpkin cream and sautéed porcini mishrooms 29.-

Gnocchis aux myrtilles a la creme de potiron et cépes sautés

**Meat/Viande**

Sirloin Deer steak with juniper berry sauce 48.-

Faux-filet de cerf a la sauce aux baies de genievre

Baked Deer fillet with a red wine sauce 49.-Filet de cerf cuit au four avec une sauce au vin rouge

Deer stew with pepper/Civet de cerf 34.-

Venison escalope cooked in a pan with blueberry sauce 44.-Escalope de chevreuil cuite a la poele avec sauce aux myrtilles

Grilled venison chops,porcini mushroom sauce 45.-Cotelettes de chevreuil grillées, sauce aux cépes

Venison saddle Badeb Baden with ist side dishes min 2 pers 60.-Selle de chevreuil Baden Baden avec ses accompagnements min 2 pers

With our game specialities we serve you spaetzli,red cabbage,chestnuts and apple

Avec nos spécialités de gibier,nous vous servons de spaetzli,du chou rouge châtaignes, pommes