

## Saisonales Angebot

### **Insalata d'Autunno** *GH*

Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, knusprigem Speck, Gorgonzola, Trauben und Walnüssen

20.50

### **Crema di Zucca** *AOLG*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

12.50

### **Tagliatelle ai Funghi Misti** *CAOG*

Bandnudeln mit gemischten Waldpilzen und Kräutern

27.50

### **Risotto alla Zucca e Speck** *GLO*

Cremiger Kürbisrisotto mit Speck

28.50

### **Scaloppine di Cervo** *CAO*

Rehschnitzel mit Portweinsauce

Gebratene Spätzli

Hausgemachtes Rotkraut mit glasierten Maroni und Birne gefüllt mit Preiselbeeren

43.50

### **Entrecôte di Cervo** *CO*

Hirschentrecôte mit Hagenbuttensauce

Gebratene Spätzli

Kürbisschnitze und Mischpilze

46.50

### **Pizza Campagnola** *AG*

Tomatensauce, Mozzarella, Kürbisschnitze, Gorgonzola und Speck

26.50

### **Unsere Weinempfehlung**

#### **Roquette & Cazes**

#### **Douro DOC**

Der Roquette e Cazes - Douro Tinto ist ein besonderer Wein, der aus drei Rebsorten, zwei Familien und einem charakteristischen Terroir entsteht. Seit 2002 arbeiten die Familie Roquette (Quinta do Crasto - Douro) und die Familie Cazes (Château Lynch-Bages - Pauillac) zusammen, um grossartige Weine zu erzeugen, die die natürlichen und einzigartigen Eigenschaften des Douro mit der Erfahrung der Familie Cazes bei der Herstellung von Spitzenweinen aus Bordeaux verbinden.

1dl 6.90 / Fl. 51.-

