

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

Bandnußeln 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 Hagenbuttensoße
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.-

