



# SELVAGGINA WILD - GIBIER

## **ANTIPASTO** *(paté e terrine fatte in casa)*

Prosciutto di cinghiale, salametto di cervo, paté di fagiano, terrina di capriolo, terrina di cinghiale, insalata di sedano e zucca caramellata

½ CHF 16.00

CHF 24.50

3A-5A-7A-8A-9A-12A - Svizzera, EU

**TARTARINO DI CERVO**, con riduzione al Merlot, brunoise di zucca al timo, cipolline borretane in agrodolce e granella di nocciole

CHF 24.00

5A-10B-11B-12A - Austria

## **SALAMETTO DI CERVO**

1B-7B-8B-9B-12B - Svizzera

CHF 9.00

## **GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI SELVAGGINA**

1A-3A-5B-7B-8B-9A-9B-12B  
Svizzera, EU

CHF 19.00

Ottimo

## **SALMI DI CAPRIOLO**



1A-7B-8B-9A-12A - EU, NZ

CHF 29.50

**FILETTO DI CERVO**, salsa al vino cotto e pepe nero

1A-5B-6B-7B-9B-12B - EU

CHF 39.00

**CONTROFILETTO DI CAPRIOLO**  
salsa cremosa al vin santo e castagne

(1 portata) CHF 49.00 / (2 portate) CHF 65.00

1A-5B-6B-7B-9B-12B - EU

**Il meglio della sella di capriolo**

### **Tutti i piatti principali sono serviti con:**

Spätzli fatti in casa, castagne, choux de Bruxelles, pera al vino e confettura di ribes e cavolo rosso  
1A-3A-5A-6B-7A-8B-9B-11B-12B

I nostri fornitori:

Bigler AG-Büren an der Aare, Tipesca SA, Taverne,

Q

Qualità del macellaio

# Le nostre carni



Il successo di un buon ristorante è dato senz'altro dalla selezione dei prodotti e delle materie prime utilizzate per la preparazione delle pietanze. E' importante selezionare materie prime di altissima qualità e con la provenienza certificata dal produttore.



Proprio per questo siamo sempre attenti e scrupolosi nella preparazione dei primi piatti, nel selezionare verdura e frutta di stagione, e nel garantire al cliente finale la provenienza delle carni che vendiamo, prodotto primario nel nostro ristorante.

**Provenienza della carne : Salumeria (CH-UE)**


**... il miglior fegato di vitello sminuzzato** al burro e salvia o alla veneziana 7A - Svizzera **CHF 35.00**

**Puntine di maiale speziate, caramellate ai frutti rossi** 1B-7A-8B-9B-10A-11B-Svizzera **CHF 29.50**

**Paillard di vitello** Svizzera **CHF 38.00**

**Tagliata di controfiletto di manzo** 1B-3B-5B-6B-7A-8B-9B-10B-11B-12B - Svizzera, IRL  
**al pepe nero oppure gratinata al Cafè de Paris** **CHF 42.00**

Tutti i piatti sono serviti a scelta con: verdura, riso, patate rosolate o patate fritte

Il nostro fornitore Bigler AG, Büren an der Aare  Qualità del macellaio



*Dolci tentazioni*



**Vermicelles con meringa e panna montata** 1B-7B-8A  $\frac{1}{2}$  CHF 8.00 **CHF 12.00**

**Semifreddo alle mandorle con salsa al cioccolato** 1A-3A-5A-7A-8A **CHF 12.00**

**Sorbetto all'uva americana (2 palline)** 1A-3A-5B-8B-12B **CHF 8.00**

**Gelato alla vaniglia variegato al caramello salato, noci e coulis di ribes** 3A-5B-7A-8B **CHF 12.00**



## *I nostri primi*

**Cannelloni verdi di magro gratinati al Reggiano**

**½ CHF 19.00    CHF 24.00**  
1A-3A-5A-7A-8B

**Sedani rigati con luganighetta, zucca e ricotta**

**½ CHF 19.00    CHF 24.00**  
1A-3A-5B-7A-8A-12B

**Gnocchi di patate al burro e salvia, sugo d'arrosto o pomodoro**

**½ CHF 19.00    CHF 24.00**  
1A-3A-5B-7A-8A-12B

**Risotto al radicchio, Gorgonzola e pere**

**½ CHF 19.50    CHF 24.50**  
3B-7A

...poco dal mare, ma che bon!



**HIT** **Baccalà in umido alla Mediterranea**  
con pomodoro, olive taggiasche, capperi e patate bollite

**CHF 34.00**  
1A-4A-5B-8B-12B – Pacifico

Il nostro fornitore: Tipesca SA-Taverne