



Vorspeisen/Antipasti

<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl verfeinert</i>	11.50
Crema di zucche con oglio di zuccha	
<i>Kalbscrèmesuppe mit einem Schüsschen Grappa</i>	13.00
Crema di vitello con Grappa	
<i>Tortelli mit Steinpilzen und Champignons gefüllt an Rahmsauce</i>	22.00
Tortelli ripieni con funghi porcini e champignons in salsa di panna	
<i>Misticanza-Salat „Diana“ mit gebratenen Wildfleischstreifen</i>	22.00
Insalata Misticanza „Diana“ con sminuzzato di selvaggina	
<i>Wildterrine mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland</i>	24.00
Terrina di selvaggina con waldorfsalat e salsa cumberland	

Hauptspeisen/Piatti principali

<i>Hirschpfeffer „St. Hubertus“ / Salmi di cervo „St. Hubertus“</i>	32.00
<i>Rehpfeffer „Val Bever“ / Salmi di capriolo „Val Bever“</i>	34.00
<i>Rehschnitzel an Cognacrahmsauce / Piccata di capriolo con salsa Cognac</i>	46.00
<i>Hirschentrecôte an Steinpilzrahmsauce / Controfiletto di cervo con funghi porcini</i>	44.00
<i>Wildschwein Entrecôte an Pfifferlingrahmsauce</i>	34.00
Lonza di cinghiale con funghi galletti	
<i>„Vegi-Teller“ alle Beilagen ohne Fleisch / Piatto vegetariano</i>	24.00
<i>Rehrücken „Baden-Baden“ (ab 2 Personen / per 2 persone)</i>	
<i>reichhaltig aus garniert</i>	p.Pers. 58.00
Sella di capriolo „Baden-Baden“	

Beilagen: / Contorni:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl mit Speck, Rotweibirne, Apfel
Spätzli fatti in casa, crauti rossi, marroni, cvoletti di Bruxelles, pera e mela

Desserts

<i>Coupe Nesselrode</i>	14.00
<i>Lauwarme Waldbeeren auf Vanilleglacé</i>	14.00
<i>Meringue Glacé mit Rahm</i>	11.00
<i>Vermicelles mit Rahm</i>	9.50
<i>Himbeersorbet mit Framboise</i>	11.00