



### Vorspeisen/Antipasti

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

### 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>Entrecôte vom Wildschwein an Pfifferlingrahmsauce / Lonza di cinghiale con funghi</i>	34.00
<i>„Vegi-Teller“ alle Beilagen ohne Fleisch / Piatto vegetariano</i>	24.00
<i>Rehrücken „Baden-Baden“ (ab 2 Personen / per 2 persone) reichhaltig 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, cavaletti 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>	9.50
<i>Vermicelles mit Rahm</i>	9.50
<i>Himbeersorbet mit Framboise</i>	11.00