



### Vorspeisen/Antipasti

<b><i>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl verfeinert</i></b>	<b>11.50</b>
Crema di zucche con oglio di zuccha	
<b><i>Kalbscrèmesuppe mit einem Schüsschen Grappa</i></b>	<b>13.00</b>
Crema di vitello con Grappa	
<b><i>Misticanza-Salat „Diana“ mit gebratenen Wildfleischstreifen</i></b>	<b>22.00</b>
Insalata Misticanza „Diana“ con sminuzzato di selvaggina	
<b><i>Herbstsalat mit Pfifferlingen, Ei, Croûtons und Trauben</i></b>	<b>14.50</b>
Insalata autunnale con finferli, uova soda, croûtons e uva	
<b><i>Wildterrine mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland</i></b>	<b>24.00</b>
Terrina di selvaggina con salsa Cumberland	

### Hauptspeisen/Piatti principali

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

***Beilagen:*** / Contorni:

***Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl mit Speck, Rotweibirne, Apfel***

Spätzli fatti in casa, crauti rossi, marroni, cavoletti di Bruxelles, pera e mela