

Vorspeisen/Antipasti

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

Hauptspeisen/Piatti principali

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

Beilagen: / Contorni:

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

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