

Selvaggina

ANTIPASTI

Salamini di cervo e cinghiale

Prosciutto di cinghiale

Carne secca di cervo

Antipasto misto di selvaggina

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate al ragù di cinghiale

Pappardelle con sugo di lepre

SECONDI PIATTI

Filetto di cervo alle ciliegie

- Con spatzli, castagne, prugne

Medaglioni di capriolo al tartufo nero

- Con spatzli, castagne, prugne

Filetto di lepre al nocino

- Con spatzli, castagne, prugne

Filetto di pernice con salsiccia e funghi

- Con spatzli, castagne, prugne

Spezzatino di cinghiale coi funghi

- Con spatzli, o polenta

Salmi di cervo con polenta o spatzli

Sella di capriolo con 9 contorni per persona
(minimo due persone su prenotazione)

DESSERT

Vermicelli di castagne con panna e meringhe

DEUSTCH

VOSPEISEN

Hirsch Salami/Wildschwein Salami

Wildschwein Schinken

Hirschtrockenfleisch

Gemischter Wildaufschnitt

ERSTEN GÄNGEN

Gnocchi mit Wildschweinfleischsosse

Pappardellen mit Hasen Ragout

ZWEITEN GÄNGEN

Hirschfilet mit Kirschsauce

- Spätzli, Kastanie, Backpflaumen

Rehmedaillon mit Trüffeln

- Spätzli, Kastanie, Backpflaumen

Hasenfilet mit Nocino

- Spätzli, Kastanie, Backpflaumen

Filet vom Rebhuhn mit Wurst und Pilzen

- Spätzli, Kastanie, Backpflaumen

Wildschweinragout mit Pilzen

- Spätzli, oder Polenta

Hirschpfeffer mit Polenta oder Spätzli

Rehrücken Baden-Baden mit 9 Zuspeisen
(Minimum 2 Personen auf Reservierung)

DESSERT

Vermicelli (kastanie) mit Rahm