Herbstkarte

ANTIPASTI

BRUSCHETTA HOFMATT Vorspeise für 2 Personen vegetarisch geschnittene Pizzetta mit Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum, Knoblauch- Olivenöl, Aceto Balsamico, Grana Padano	22.50	
CARPACCIO VENEZIANA Rindscarpaccio mit Grana Padano,Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	22.50	34.50
CARPACCIO E PORCINI Carpaccio Veneziana zusätzlich mit gebratenen Steinpilzen	25.50	37.50
ZUPPA DI ZUCCA vegetarisch Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube	14.50	
ZUPPA AI PORCINI vegetarisch Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	14.50	

WILD UND HERBST – SPECIAL

TAGLIATELLE AI GALLINACCI vegetarisch mit gebratenen Eierschwämmli an Tomatenrahmsauce und Grana Padano	28.50	
BRASATO TICINELLO Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jägergarnitur dazu gerührte Bramata-Polenta mit Grana Padano und Tagesgemüse	39.00	
REHSCHNITZEL TORINO Rehschnitzel gebraten, an Calvados-Wildrahmjus mit Apfelstückli dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und glasierte Kastanien	49.00	
REHGESCHNETZELTES HOFMATT Rehgeschnetzeltes an Calvados-Wildrahmjus mit Apfelstückli dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und glasierte Kastanien	44.00	
PETTO DI POLLO AUTUNNO Pouletbrust gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und glasierte Kastanien	36.00	
WILDER HERBSTTELLER vegetarisch Blätterteigpastetli mit Pilzragout an Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut und glasierte Kastanien	32.00	