

## Vorspeisen

---

Zuppa di barbabietola Randencrèmesuppe mit frischem Meerrettich	12.50
Insalata fermentino con uovo Nüsslisalat an Balsamicodressing mit Ei	12.50
Insalata fermentino con speck e funghi Nüsslisalat an Balsamicodressing mit gebratenem Speck und Mischpilzen	13.50

## Hauptspeisen

---

Tagliatelle Boscaiolo Frische Bandnudeln mit gebratenem Rehfleisch, Mischpilzen, Rahm und frischen Kräutern	28.50	31.50
Ravioli Selvaggi Ravioli mit einer feiner Hirsch-Preiselbeerfüllung an Wildrahmsauce, garniert mit Waldbeeren	24.50	27.50
Ossobuco di Cervo «Cremolata» Geschmorter Ossobuco vom Hirsch nach Gremoleser Art frische Polenta, Rotkraut und glasierte Marroni		38.50
“Hirschkpfeffer” – Spezzatino di Cervo Klassischer Hirschkpfeffer nach Jäger-Art (Speck, Zwiebeln, Croûtons) Spätzli, Rotkraut, Marroni und gefüllte Rotweinbirne	33.50	36.50
Scaloppine di capriolo Gebratene Rehschnitzel an Preiselbeer-Rahmsauce Spätzli, Rotkraut, Marroni und gefüllte Rotweinbirne	38.50	42.50
Vegetarischer Teller «Hubertus» Blätterteigpastetli mit Steinpilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, gefüllte Rotweinbirn, Preiselbeersauce		29.50

