

CARTA DELLA CACCIA FINO AL 22 NOVEMBRE

La nostra carta

Una carta breve, che cambia con le stagioni. Prodotti freschi e locali, salse e dessert fatti in casa. Preferiamo proporre pochi piatti e farli bene.

TUTTA LA CARTA · AUTUNNO 2026

Antipasti, piatti principali e dessert

Antipasti

Insalata verde 9.-

Insalata autunnale 14.-

Vellutata di zucca al Maraschino 14.-

Terrina di selvaggina su sentiero d'autunno 16.-

Chutney autunnale

Sfogliatina ai finferli 16.-

Crema al cerfoglio

Tartare di manzo tradizionale infusa al cognac 18.-

Crostini tostati · come piatto principale con patatine fritte 36.-

Tortino croccante di foie gras 28.-

Prugine infuse al Porto

Carni

Ravioli di cervo 34.-

Riduzione Saint-Hubert

Doppia bistecca di maiale 38.-

Salsa alla senape in grani, verdure di stagione, patate rosolate

Medaglione di cervo 46.-

Salsa al pepe selvatico, contorni della caccia

Medaglione di capriolo 48.-

Salsa alle ciliegie, contorno di caccia

Filetto di manzo

Salsa al foie gras, verdure di stagione, patate rosolate 58.-

Sella di capriolo 62.-

Salsa ai mirtilli rossi, contorni della caccia

Pesce e vegetariano

Filetto di pesce persico 42.-

Salsa ai gallinacci, patatine fritte, verdure autunnali

Pesce del giorno secondo mercato

Secondo disponibilità

Raviolini di zucca 28.-

Burro alla salvia · vegetariano

Piatto di contorni della caccia 32.-

Vegetariano

Dessert

Pallina di gelato o sorbetto 4.50

Bavarese alle castagne 14.-

Coulis di mirtilli rossi

Pera cotta al vino rosso

Salsa al cioccolato e fava tonka, gelato alla vaniglia 14.-

Tiramisù alla gruyérina 16.-

Doppia panna della Gruyère e meringa

Piatto di formaggi 18.-

Laiterie du Mouret

Café gourmand 18.-

Assortimento di piccola pasticceria

DA DUE PERSONE

Menu Signature d'autunno

1. Amuse-bouche
2. Terrina di selvaggina con le sue guarnizioni d'autunno
3. Vellutata di zucca con velo al Maraschino
4. Sfogliatina ai gallinacci, crema al cerfoglio
5. Medaglione di capriolo, salsa alle ciliegie, contorno di caccia
6. Piatto di formaggi della Laiterie du Mouret
7. Pera cotta al vino rosso, cioccolato alla fava tonka

3 portate 79.- • 4 portate 99.- • menù completo 119.-

Prezzi in franchi svizzeri, IVA inclusa. Allergeni e provenienza delle carni su richiesta.