

Selvaggina e Castagne

Consommé di selvaggina 13.00
con canederlo alla zucca e cialda alle castagne

Carpaccio di capriolo con Gabüss, 23.50
crema di castagne e zucca, sferzata di burro d'alpe Pescia

Tagliatelle di castagne 25.50
con sugo alla salsiccia di cervo e cavolo nero

Costolette di cervo 49.00
in crosta castagne, noci e olive

Marmotta in salmì 48.50

Contorni:

*Spätzli di castagne all'Engadinese, porcini trifolati, pera
al vino, cavolo rosso e castagne glassate, cavoletti di
Bruxelles e confettura di mirtilli rossi*

Tortino di castagne 13.00
con sorbetto all'uva e grappa di Nebbiolo

Wild und Kastanien

Wildkraftbrühe 13.00
mit Kürbisknödel und Kastanienwaffel

Rehcarpaccio mit Weisskohl, 23.50
Kastaniencrème und Kürbis, Alpe Pescia-Butter

Kastanientagliatelle 25.50
an Hirschwurst-Sauce und Schwarzkohl

Hirschkoteletts 49.00
in Kastanien-, Nuss- und Olivenkruste

Murmeltier-Pfeffer 48.50

Beilagen:

*Engadiner Kastanien-Spätzli, Steinpilze, in Wein
eingelegte Birnen, Rotkohl und glasierte Kastanien,
Rosenkohl und Preiselbeermarmelade*

Kastanientörtchen 13.00
mit Traubensorbet an Nebbiolo-Grappa