

Herbstzeit – Wildzeit

Hausgemachte Wildpastete an Preiselbeersauce
und herbstlichem Salatbouquet

*Pâté di selvaggina fatto in casa con salsa ai mirtilli rossi
e bouquet d'insalata d'autunno*

CHF 19.50

Carpaccio vom geräucherten Hirschrücken
an marinierten Waldpilzen und Nüsslisalat

*Carpaccio di cervo affumicato
con funghi di bosco marinati e soncino*

CHF 19.50

Wachtelkraftbrühe mit gebratener Wachtelbrust
auf Pastinakenpüree und Sommertrüffel

*Consommé di quaglia e petto di quaglia arrostito
Purea di pastinache e tartufo estivo*

CHF 16.-

Kürbisrisotto auf Steinpilzen mit
gebratenem Reh-Filet

*Risotto alla zucca con funghi porcini
Filetto di capriolo arrostito*

CHF 26.-

„Agnolotti al Plin“

gefüllt mit Ricotta und Rehbrasato auf
Waldpilzen und Salbeibutter

*“Agnolotti al Plin“
farciti con ricotta e brasato di capriolo su
funghi di bosco e burro alla salvia*

CHF 31.-

Hirschrücken „Rossini“
mit Steinpilzen und glasiertem Gemüse

*Sella di cervo “Rossini”
con funghi porcini e verdure glassate*

CHF 45.-

Rehrücken im Pancettamantel „Cresta Palace“

Sella di capriolo in mantello di pancetta alla moda del Cresta Palace

CHF 48.-

Beilagen zur Wahl:

Contorni a scelta:

*Spätzle, Schupfnudeln, Glasierter Rotkohl, Wirsing mit Speck
Spätzle, Spolette di patate, Cavolo rosso glassato, Cavolo verza con lardo*

Variation vom Kürbis

Variazione di zucca

CHF 12.-

Schokoladen Mille-feuilles mit Kastaniencreme
und Preiselbeer-Sorbet

*Mille-feuilles di cioccolato con
Crema alle castagne e sorbetto ai mirtilli rossi*

CHF 14.-

Wildmenü mit 3 Gängen CHF 75.00

Menu di selvaggina a 3 portate

Wildmenü mit 4 Gängen CHF 85.00

Menu di selvaggina a 4 portate