



## Specialità autunnali *Herbst Spezialitäten*

- Vellutata di zucca  
*Kürbiscremesuppe* 9.-
- Prosciutto di cinghiale e salamino di cervo con vele di pane croccante, mousse di erborinato sardo, noci e more  
*Wildschweinrohschinken und Hirschsalami mit geröstetem Brot, Käsemousse, Walnüssen und Brombeeren* 21.-
- Ravioli di ricotta e pinoli con ragù di cinghiale e perorino sardo  
*Ravioli mit Ricotta und Pinienkernenfüllung an Wildschweinragout und Schafskäse* 22.-
- Pappardelle con ragout bianco di lepre, verdure e timo  
*Pappardelle an Wildhasenragout mit Gemüse und Thymian* 22.-
- Stinco di cinghiale brasato con crema di zucca e patate tornite  
*Geschmorte Wildschweinhaxe mit Kürbiscremesuppe und Kartoffeln* 34.-
- Saltimbocca di capriolo con prosciutto di parma, salvia, crema di patate, nocciole, uvetta e funghi gallinacci  
*Rehrouladen mit Parmaschinken und Salbei, Kartoffelcrème, Haselnüsse, Rosinen und Eierschwämmchen* 35.-