

## Tempo di caccia

### Antipasto e zuppa

**Insalata di formentino con porcini trifolati, uovo tritato e noci** 16.50  
Nüsslisalat mit sautierten Steinpilzen, gehacktem Ei und Nüssen

**Zuppa di zucca guarnita con i suoi semi e rosetta di panna** 11.50  
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Rahmrosette

### Primi

**Polenta con funghi misti trifolati** 21.50  
Polenta mit sautierten würzigen Mischpilzen

**Gnocchi alla zucca con i suoi cubetti, briciole di amaretti e rosmarino** 24.50  
Kürbisgnocchi mit Kürbiswürfeln, Amaretti-Krümel und Rosmarin

**Risotto cremoso ai funghi porcini con croccantini di parmigiano** 25.50  
Cremiges Risotto mit Steinpilzen und Parmesan-Chips

**Ravioli al ripieno di selvaggina con la sua salsa** 25.50  
Wildravioli an kräftigem Wildjus

### Secondi

**Spezzatino di cinghiale con zucca e pancetta croccante  
servito con fette di polenta dorate** 27.50  
Wildschweinragout mit Kürbiswürfeln und knusprigem Speck  
serviert mit Polentaschnitten und Rotkraut

**Scaloppine di capriolo con crema di selvaggina e albicocche secche,  
accompagnate da Spätzli e castagne** 41.00  
Rehschnitzel mit Wild-Rahmsauce und gedörrten Aprikosen,  
dazu servieren wir Spätzle und Kastanien

### Pizza

**Pizza autunnale con straccetti di capriolo e zucca** 25.50  
Herbstliche Pizza mit Rehfleischstreifen und Kürbis

### Dolce

**Misto di frutti di bosco caldi con gelato alla vaniglia e panna** 12.50  
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm