

STIVA GRISCHA

CATRINA EXPERIENCE

WILD SAISON

Vorspeisen

Marroni Cremesuppe

Zuppa di Castagne

CHF 13.-

Wild Nüsslisalat

mit Pfifferlinge, Hirsch Trockenfleisch,
Parmesan Flocken, Croutons und Kürbiskernen
*Insalata di formentino con carne secca di cervo,
scaglie di parmigiano, croutons e semi di zucca*

CHF 14.50

Hirsch Carpaccio

mit Steinpilzen, Rucola, Parmesan
Flocken und Himbeere Vinaigrette
*Carpaccio di cervo, con funghi porcini,
rucola, scaglie di parmigiano e
vinaigrette di lampone*

CHF 23.50

Wild Ragù'

mit Polenta rossa

Ragù di selvaggina con polenta rossa

CHF 25.-

Desserts

Wild Pavlova

Meringue mit Karamellisierten Marroni,
Preiselbeeren und Orangen

*Meringhe con castagne caramellate,
mirtilli rossi e arance*

CHF 11.-

Marroni Tiramisù

mit Karamellisierten Maroni und Kürbiswürfeli

*Tiramisù di castagne, con castagne
caramellate e dadini di zucca*

CHF 12.50

Weisse Schokomousse

mit Vermicelles und Saisonfrüchten

*Mousse al cioccolato bianco con
Vermicelles e frutti di stagione*

CHF 11.50

Liebe Gäste
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt

Hauptspeisen

Hausgemachte Hirsch Ravioli

mit Pfifferlinge

Ravioli di cervo fatti in casa con Finferli

CHF 27.-

Hausgemachte Wild Lasagne

mit Wild Ragù

*Lasagne di selvaggina fatta in casa
con Ragù di selvaggina*

CHF 24.-

Hirschpfeffer

mit Spätzli, Rotkraut, Birnen, Marroni,
Preiselbeeren und Rosenkohl

*Salmi di cervo con Spätzli, cavolo rosso,
pere, castagne, mirtilli rossi e cavaletti di Bruxelles*

CHF 36.-

Rehfilet

mit Spätzli, Birnen, Pfifferlinge und Marroni

*Filetto di capriolo con spätzli, pere,
finferli e castagne*

CHF 38.-

