



# HERBSTZEIT

½ Portion    Portion

**NÜSSLERSALAT MIT SPECK UND EIERSCHWÄMMCHEN**  
BROT-CROUTONS GARNIERT

Fr. 14.50

**CARPACCIO DI MANZO AI CHAMPIGNONS MARINATI**

ROHES, HAUCHDÜNNES RINDFLEISCH MIT MARINIERTEN CHAMPIGNONS  
TRÜFFELÖL UND STANGEN SELLERIE

Fr. 22.50

**PAPPADELLE "MARE & MONTI"**

BREITE, LANGE BAND NUDELN AN FEINER CREMESAUCE, MIT GEMISCHTEN PILZEN,  
CREVETTEN UND RIESENCREVETTEN

Fr. 21.50    Fr. 24.50

**TAGLIATELLE ALLA CARBONARA DI TARTUFO**

NUDELN AN EINER TRÜFFELCREMESAUCE MIT SCHWEINSWURST

Fr. 20.00    Fr. 23.00

**PACCHERI "ALLA BOSCAIOLA"**

PACCHERI-TEIGWAREN, TOMTATENCREMESAUCE, GARNIERT  
MIT VERSCHIEDENEN PILZEN UND SCHARFE SALAMI

Fr. 20.00    Fr. 23.00

**RAVIOLI "MONTANARA"**

GIRASOLI-TEIGWAREN MIT STEINPILZFÜLLUNG, GARNIERT MIT DELIKATEN  
EIERSCHWÄMMLI

Fr. 19.50    Fr. 22.50

**RISOTTO AL PROFUMO DI BOSCO VERCELLESE**

RISOTTO AN EINER GRAPPASAUCE SERVIERT MIT VERSCHIEDENEN PILZEN

Fr. 19.50    Fr. 22.50

**FILETTO DI MAIALE AI SPUGNOLI**

SCHWEINSFILETMEDAILLONS (SCHWEIZ), SERVIERT MIT MORCHELSAUCE  
DAZU ROTWEINRISOTTO UND GEMÜSE

Fr. 34.90

**FILETTO DI CAVALLO AL PROFUMO DI PORICINI**

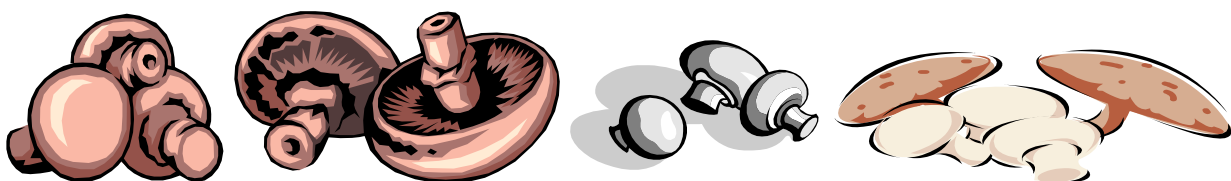
ZARTES PFERDE-FILET (SPANIEN) MIT KÖSTLICHEN STEINPILZEN,  
DAZU SERVIEREN WIR IHNEN COUNTRY CUTS UND GEMÜSE

Fr. 35.90

**BOCCONCINI DI MANZO CON FUNGHI MISTI**

ZARTE RINDSWÜRFELI (SCHWEIZ) AN EINER COGNAC-CREMESAUCE, GARNIERT MIT  
VERSCHIEDENEN PILZEN, SERVIERT MIT TEIGWAREN UND GEMÜSE  
SERVIERT MIT WEISSWEINRISOTTO UND GEMÜSE

Fr. 32.90



Preise inklusive 8.0% Mehrwertsteuer

# HERBSTZEIT



## LE PIZZE SPECIALI:

### PIZZA ALLE DELIZIE DI BOSCO

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, VERSCHIEDENEN PILZEN

Fr. 19.50 Fr. 22.50

### PIZZA AI FUNGHI PORCINI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, STEINPILZEN, KNOBLAUCH

Fr. 20.50 Fr. 23.00

### PIZZA TARTUFATA

TRÜFFELCRÈME, SCHWEINSWURST, STEINPILZE UND KÄSE SPLITTER

Fr. 22.00 Fr. 24.50

### PIZZA DEL PADRONE

MOZZARELLA, VERSCHIEDENE PILZEN, ROHSCHINKEN, RUCCOLA UND TRÜFFELÖL

Fr. 22.00 Fr. 24.50

### PIZZA GIMMI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VERSCHIEDENEN PILZEN, ZWIEBELN, SCHARFE SALAMI, OLIVEN UND SCHMELZKÄSE

Fr. 21.00 Fr. 23.50



## ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR:

VERMICELLES MIT RAHM UND MERINGUES

Fr. 6.90 Fr. 8.50

VERMICELLES MIT VANILLEGLACE, MERINGUES UND RAHM

Fr. 7.80 Fr. 9.50

# Café caldi

# Café caldi

Café Italiano

CAFÉ FRANCESE

KAFI SCHÜMLI PFLÜMLI

KAFI CHRÜTER

KAFFEE „BIREWEGGE“

WIENERKAFFEE

IRISH COFFEE

CAFÉ BAILEYS

CAFÉ NORMAND

(Amaretto mit Rahm)

(Grand Marnier mit Rahm)

(Pflümlü mit Rahm)

(Chrüterschnaps mit Rahm)

(Williams mit Rahm)

(Vanillekugel mit Rahm)

(Whiskey mit Rahm)

(Baileys Irish Crème mit Rahm)

(Calvados mit Rahm)

**Fr. 8.90**

Preise inklusive 8.0% Mehrwertsteuer

# HERBSTZEIT

## LE SPECIALITÀ DELLA CACCIAGIONE



### HERBSTLICHER NÜSSLERSALAT

MIT GEBRATENEM SPECK, BROTCROUTONS UND EIERSCHWÄMMCHEN

FR. 14.50

### STROZZAPRETI MIT REHSTREIFEN

KURZE GESCHWUNGENE TEIGWAREN MIT REHSTREIFEN

FR. 22.50

FR. 19.50

### RISOTTO SELVAGGINA

ROTKABISRISOTTO GARNIERT MIT TRAUBEN UND REHSTREIFEN

FR. 22.50

FR. 19.50

## REHPFEFFER

GARNITUR:

BIRNE MIT PREISELBEEREN, TRAUBEN, ROTKRAUT, ROSENKOHL, KASTANIEN CARAMELISIERT, SILBERZWIEBELN, CHAMPIGNONS, SPECKWÜRFELN UND BROTCROUTONS, SERVIERT MIT HAUSGEMACHTE SPÄTZLI ODER BUTTER-NÜDELI

FR. 33.50

## REHSCHNITZEL

GARNIERT MIT:

ROTKOHL, ROSENKOHL, TRAUBEN, BIRNE MIT PREISELBEEREN UND KASTANIEN CARAMELISIERT, DAZU WILDRAHMSAUCE MIT EIERSCHWÜMMLI UND MORCHELN SOWIE HAUSGEMACHTE SPÄTZLI BUTTER-NÜDELI

ODER

FR. 38.50

## REHRÜCKEN

GARNIERT MIT:

ROTKRAUT, ROSENKOHL, PFIRSICH, TRAUBEN, BIRNEN MIT PREISELBEEREN UND KASTANIEN CARAMELISIERT, DAZU WILDRAHMSAUCE MIT EIERSCHWÜMMLI UND MORCHELN SOWIE HAUSGEMACHTE SPÄTZLI ODER BUTTER-NÜDELI

AB 2 PERSONEN

PRO PERSON

FR. 57.00



## PIZZA CACCIATORE

FR. 23.50

TOMATEN, MOZZARELLA, EIERSCHWÄMMCHEN, STEINPILZE UND WILDFLEISCHSTREIFEN

FR. 21.00

PREISE INKL. MWST