
Menu degustazione Selvaggina

Antipasto

Capriolo urano alla caoda, topinambur, scarola
«Caoda» Urner Reh, Topinambur, Endivie

Primi Piatti

Lasagna, ragout di cervo urano, formaggio d'alpe
Lasagne, Urner Hirschragout, Alpkäse

Spaghettone, brasato di cinghiale, peperonata
Spaghettone, geschmorter Wildschweinbraten, Peperonata

Tortello di zucca mantovano
Mantovaner Kürbisravioli

Secondo piatto

Entrecôte di cervo urano al profumo di speck, castagne, mirtilli, verza
Urner Hirsch Entrecôte an Speckduft, Kastanien, Heidelbeeren, Wirsing

Dessert

Pera al vino rosso, variazione di fondente
Birne, Rotwein, Bitterschokoladenvariation

Menu a sei portate <i>Sechs-Gänge-Menü</i>	155
Manu a quattro portate <i>Vier-Gänge-Menü</i> (Capriolo, Lasagna, Entrecôte, Dolce) (<i>Reh, Lasagne, Entrecôte, Dessert</i>)	125



Menu degustazione Tartufo

Antipasto freddo

Tatar di manzo urano al coltello, tartufo nero
Rindstatar vom Bielenhof (handgeschnitten), schwarzer Trüffel

Antipasto caldo

Crema di zucca, nocciole, tartufo nero
Kürbiscreme, Haselnüsse, schwarzer Trüffel

Primi Piatti

Risotto al tartufo nero
Risotto, schwarzer Trüffel

Tagliolino al tartufo bianco
Tagliolino, weisser Trüffel

Secondo piatto

Filetto di manzo urano, cavolo nero, crema di patate, tartufo bianco
Rindsfilet vom Bielenhof, Schwarzkohl, Kartoffelcreme, weisser Trüffel

Dessert

Panna cotta al latte di capra, lampone, EVO, tartufo bianco
Panna Cotta mit Geissmilch, Himbeeren, kaltgepresstem Olivenöl, weisser Trüffel

Menu a sei portate 240
Sechs-Gänge-Menü

Manu a quattro portate 190
Vier-Gänge-Menü
(Tartar, Risotto, Filetto e Dolce)
(*Rindstatar, Kürbiscreme, Rindsfilet und Dessert*)

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MWST.
Bei Fragen zu Allergien bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter
Herkunft Fleisch: Rind Uri-CH, Wildschwein CH, Schweinefleisch CH I, Hirsch und Reh Uri-CH