

Arte della cucina Selvatica in Casa Frapolli

Crema di zucca aromatizzata allo Zenzaro 10.50
Kürbiscremesuppe mit Ingwer aromatisiert, garniert mit Kürbiskernen

Insalata « Autunnale » 15.50
Farbiger Blattsalat mit Waldpilze, Brotcroutons, Speck

Funghi selvatici su Toast con Spuma di Parmigiano 19.50
Waldpilze auf geröstetem Toast
mit Gartenkräutern und Parmesan Espuma

Tortelloni ripieni di carne selvatica
Gefüllte Tortelloni mit Wildfleisch
auf einer Steinpilz Consommé

Vorspeise 19.50
Hauptgang 25.50

Scaloppine di capriolo 39.50
Rehschnitzel mit Kräuterspätzli oder gebratene Polenta,
Rotkraut, Rosenkohl und karamellierte Marroni

Medaglione di Capriolo 44.50
Rehmedaillons
mit Kräuterspätzli oder gebratene Polenta,
Rotkraut, Rosenkohl und karamellierte Marroni

Controfiletto di Cervo 42.50
Hirschentrecôte mit Kräuterkruste
Gebratene Polenta oder Kräuterspätzli,
Rotkraut, Rosenkohl und karamellierte Marroni

Sella di capriolo «Classico SOMMERAU-TICINO » pro Person 58.00
Rehrücken nach der bekannten Art der Casa Frapolli, reichlich aus garniert
Ab 2 Personen auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit