


Arte della cucina Selvatica in Casa Frapolli



Crema di zucca aromatizzata allo Zenzaro Kürbiscremesuppe mit Ingwer aromatisiert, garniert mit Kürbiskernen	10.50
Insalata « Autunnale » Farbiger Blattsalat mit Waldpilze, Brotcroutons, Speck	14.50
Tagliolini di Castagne Selvatica Hausgemachte Kastanien-Teigwaren mit Wildfleisch und Wintergemüse an Wildrahmsauce	Vorspeise 22.00 Hauptgang 26.00
Scaloppine di capriolo Rehschnitzel mit Rotkraut, Rosenkohl und karamellierte Marroni	33.00
Controfiletto di Cervo Hirschentrecôte an Preiselbeersauce Rotkraut, Rosenkohl und karamellierte Marroni	35.00
Beilagen: Polenta mit Käse überbacken, Kräuterspätzli, hausgemachte Taglierini	8.00
Sella di capriolo «Classico SOMMERAU-TICINO » Rehrücken nach der bekannten Art der Casa Frapolli, reichlich ausgarniert Ab 2 Personen auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit	pro Person 54.00

