



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

SUGGERIMENTI DI STAGIONE

Kleine
Portion Grosse
Portion

**ROASTBEEF DI CERVO (AUT) COTTO IN CBT, SERVITO
CON FICHI, BRUNOISE DI ZUCCA, CONDITO
CON UNA RIDUZIONE DI PORTO E ACETO BALSAMICO**

29.00

Hirsch-Roastbeef in CBT niedergegart (AUT), serviert mit Feigen und Kürbisbrunoise, verfeinert mit einer Portwein-Balsamico-Reduktion

CREMA DI ZUCCA CON IL SUO OLIO E I SUOI SEMI

13.00

Kürbiscrèmesuppe verfeinert mit Kürbisöl und garniert mit Kürbiskernen

**TAGLIOLINI CON ZUCCA E FUNGHI SHIITAKE,
MANTECATI AL BURRO TARTUFATO E GUARNITI
CON TARTARE DI CERVO (AUT)**

25.50

29.50

Feine Bandnudeln mit Kürbis und Shiitake-Pilze an Trüffelbutter, garniert mit Hirschtatar (AUT)

**TORTELO RIPIENO DI MARRONI, ROBIOLA E
NOCCIOLE CON SALSA ALL'UVA DELLA VALLE MAGGIA
E SCAGLIE DI PARMIGIANO**

25.50

29.50

Tortello gefüllt mit Marroni, Robiola-Frischkäse und Haselnüssen an Maggial Trauben-Sauce und Parmesanspäne

**ENTRECÔTE DI CERVO (AUT) IN CROSTA DI NOCCIOLE
CON SALSA AL CASSIS SU PUREA DI ZUCCA ***

44.50

Hirschentrecôte (AUT) in Haselnusskruste an feiner Cassis-Sauce auf Kürbispüree serviert *

**SCALOPPINA DI CAPRIOLO (AUT) CON SEDANO RAPA
E FUNGHI CHIODINI, SALSA CREMA AL PRIMITIVO E
MARMELLATA DI MELA COTOGNA ***

41.50

Rehschnitzel (AUT) an Primitivo-Crèmesauce und Quittenkonfitüre, mit Knollensellerie und Honigpilzen *

***CONTORNI/BEILAGEN:**

SPÄTZLI, CAVOLO ROSSO E PERA CON MARMELLATA DI MIRTILLI

Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerbirne

**PIZZA BIANCA CON MOZZARELLA, FUNGHI GALLINACCI,
SMINUZZATO DI CAPRIOLO E CERVO (AUT),
GUARNITA CON MARMELLATA DI MIRTILLI**

20.50

25.50

Weisse Pizza mit Mozzarella, Eierschwämmen, Hirsch- und Rehgeschnetztes (AUT), garniert mit Preiselbeerkonfitüre

**STRUDEL DI MELE, SALSA VANIGLIA E
GELATO ALLA CANNELLA**

14.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce, serviert mit Zimteiscreme