



BEAU-RIVAGE  
DA DOMENICO

## TIPS OF THE SEASON

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Small<br>Portion | Big<br>Portion |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|
| <b>ROASTBEEF DI CERVO (AUT) COTTO IN CBT, SERVITO<br/>CON FICHI, BRUNOISE DI ZUCCA, CONDITO<br/>CON UNA RIDUZIONE DI PORTO E ACETO BALSAMICO</b><br>Low temperature cooked Deer Roastbeef served with figs, pumpkin brunoise,<br>Seasoned with a port reduction and balsamic vinegar             | 29.00            |                |
| <b>CREMA DI ZUCCA CON IL SUO OLIO E I SUOI SEMI</b><br>Pumpkin soup with her seeds roasted and oil                                                                                                                                                                                               | 13.00            |                |
| <b>TAGLIOLINI CON ZUCCA E FUNGHI SHIITAKE,<br/>MANTECATI AL BURRO TARTUFATO E GUARNITI<br/>CON TARTARE DI CERVO (AUT)</b><br>Tagliolini with pumpkin and shiitake mushrooms, creamed in truffle butter<br>and gardened with deer tartare                                                         | 25.50            | 29.50          |
| <b>TORTELLI RIPIENO DI MARRONI, ROBIOLA E<br/>NOCCIOLE CON SALSA ALL'UVA DELLA VALLE MAGGIA<br/>E SCAGLIE DI PARMIGIANO</b><br>Tortello stuffed with chestnut, robiola cheese and hazelnuts<br>with Maggia valley Grape sauce and parmesan shaves                                                | 25.50            | 29.50          |
| <b>SCALOPPINA DI CAPRIOLO (AUT) CON SEDANO RAPA<br/>E FUNGHI CHIODINI, SALSA CREMA AL PRIMITIVO E<br/>MARMELLATA DI MELA COTOGNA</b><br>Escalopes of Roe with celeriac and honey mushrooms, primitivo cream sauce<br>and quince jam served with spätzli, red cabbage and pear with Cramberry jam |                  | 41.50          |
| <b>ENTRECÔTE DI CERVO (AUT) IN CROSTA DI NOCCIOLE<br/>CON SALSA AL CASSIS SU PUREA DI ZUCCA</b><br>Deer Entrecote in a hazelnuts crust with cassis sauce on pumpkin puree<br>served with spätzli, red cabbage and pear with Cramberry jam                                                        |                  | 44.50          |
| <b>PIZZA BIANCA CON MOZZARELLA, FUNGHI GALLINACCI,<br/>SMINUZZATO DI CAPRIOLO E CERVO (AUT),<br/>GUARNITA CON MARMELLATA DI MIRTILLI</b><br>White Pizza with mozzarella cheese, chanterelle, roe and deer stew,<br>gardened with blueberry jam                                                   | 20.50            | 25.50          |
| <b>STRUDEL DI MELE, SALSA VANIGLIA E<br/>GELATO ALLA CANNELLA</b><br>Apple strudel on vanille sauce and cinnamon ice cream                                                                                                                                                                       |                  | 14.00          |

Prices in CHF incl. VAT.