



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

TIPS OF THE SEASON

Small
portion

Big
portion

SINFONIA DEL CACCIATORE

29.00

Hunter's Symphony: Cured wild boar ham, cured roe deer ham, venison terrine with blueberries and chanterelle mushrooms, pheasant terrine, fig preserve, brioche

CREMA DI ZUCCA CON IL SUO OLIO E I SUOI SEMI

13.00

Cream of pumpkin soup with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

TAGLIATELLE AL RAGU DI CINGHIALE CON FONDUTA AL CASTELMAGNO

23.00

28.00

Tagliatelle with wild boar Bolognese and Castelmagno cheese fondue

TORTELLO FARCITO CON CERVO E POLENTA AL BURRO, TIMO E SCAGLIE DI PARMIGIANO

23.50

28.50

Tortello filled with venison and polenta, served with butter and thyme, finished with Parmesan shavings

SCALOPPINA DI CAPRIOLO (AUT) CON SALSA CREMA ALLE PRUGNE GUARNITA CON NOCCIOLE TOSTATE (*)

41.50

Roe deer escalope (AUT) with a delicate creamy plum sauce, finished with roasted hazelnuts

ENTRECÔTE DI CERVO (NZ) IN CROSTA DI ZUCCA SU SALSA AL CASSIS (*)

44.50

Venison entrecôte (NZ) in a pumpkin crust, served with a delicate blackcurrant sauce

* CONTORNI: SPÄTZLI, CAVOLO ROSSO E PERA
CON MARMELLATA DI MIRTILLI

* Sides: Spätzli, red cabbage and pear with lingonberries

PIZZA BIANCA CON CREMA DI ZUCCA, MOZZARELLA, PORCINI, SMINUZZATO DI CERVO E CAPRIOLO

21.50

26.50

White pizza with pumpkin cream, mozzarella, porcini mushrooms, and finely sliced venison and roe deer

STRUDEL DI MELE SERVITO CON SALSA ALLA VANIGLIA E GELATO ALLA CANNELLA

14.00

Apple strudel served with vanilla sauce and cinnamon ice cream

Preise in CHF inkl. MwSt.