

# Specialità autunnali

## Antipasti

<b>Formentino con pancetta e funghi</b> Nüsslisalat mit Speck, Pilzen und gehacktem Ei Himbeer-Dressing	18
<b>Vellutata di zucca con olio di semi di zucca</b> Kürbisrahmsuppe mit Kernöl	14

## Pizza al forno e Pasta

<b>Pizza forestiere</b> Steinpilze, Eierschwämmli und Champignons Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und Oregano	28
<b>Pizza zia Lisa</b> Rohschinken, Steinpilze und Eierschwämme Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und Oregano	31
<b>Tagliatelle al tartufo nero</b> Tagliatelle mit schwarzem Trüffel Eierschwämmli, frische Kräuter, Grana Padano	34

### **Warenherkunft**

Unsere Fleischerzeugnisse beziehen wir aus dem Engelberger- und Muotathal. Unser Reh stammt aus der Schweiz und Österreich.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt.

## Specialità di capriolo

<b>Scaloppine di capriolo «Mirza»</b> Rehschnitzeli mit hausgemachten Spätzli Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel und Trauben	44
<b>Fettine di capriolo in salsa con uva e fichi</b> Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben und Feigen Butterspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	42

## Risotto

<b>Risotto ai funghi porcini con tartufo nero</b> Steinpilz-Risotto mit schwarzem Trüffel frische Petersilie, Grana Padano	35
--	----

## Dolce

<b>Coupe «Nesselrode»</b> Vermicelles, Meringue, Vanilleglace Rahm	gross mit 2 Kugeln Vanilleglace klein mit einer Kugel Vanilleglace	15 12.50
--	---	-------------