

LA SELVAGGINA

WILDSPEZIALITÄTEN

CARPACCIO DI CERVO CON NOCI E RUCOLA

ROHES, DÜNN GESCHNITTENES HIRSCHFLEISCH MIT WALNÜSSEN UND RUCOLA, VERFEINERT MIT BALSAMESSIG.

CHF 25.90 / 29.90

TAGLIATELLE AL RAGU DI CAPRIOLO

AL DENTE GEKOCHTE TAGLIATELLE VERFEINERT MIT REHRAGOUT

CHF 25.90 / 29.90

RISOTTO AI GALLINACCI FRESCHI E ZAFFERANO

WEISSWEINRISOTTO MIT FRISCHEN EIERSCHWÄMMLI PILZEN, VERFEINERT MIT SAFRAN.

CHF 25.90 / 29.90

MEDAGLIONI DI CINGHIALE CON GALLINACCI

WILDSCHWEINMEDALLIONS MIT FRISCHEN EIERSCHWÄMMLI UND PILZEN, DAZU TAGLIATELLE MIT SCHWARZEN TRÜFFELSPLITTERN UND BIRNEN.

CHF 37.90

CAPRIOLO IN SALMI CON LE SUE GUARNIZIONI

REHPFEFFER GEKOCHT IM ROTWEIN, AROMATISIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, NELKEN, GARNIERT MIT MARRONI, SAUTIERTEM SPECK, TRAUBEN, BIRNEN UND PREISELBEERMARMELADE, SERVIERT MIT SPÄTZLI.

CHF 35.90

SCALOPPINE DI CAPRIOLO

ZARTES REHSCHNITZEL, VERFEINERT MIT EINER EIERSCHWÄMMLI PILZSAUCE, SERVIERT MIT SPÄTZLI, BIRNEN UND RIBESMARMELADE.

CHF 31.90 / 38.90

OSSOBUCO DI CERVO

HIRSCHHAXEN VERFEINERT MIT ROTWEIN UND THYMIAN, DAZU RISOTTO MIT SCHWARZTRÜFFELSPLITTERN.

CHF 36.90

PIZZA SAPORE D'AUTUNNO

PIZZA MIT MOZZARELLA, FRISCHEN PFIFFERLINGEN, ROHSCHINKEN UND RUCOLA.

CHF 24.90 / 29.90

MONTEBIANCO

(VERMICELLES MIT VANILLEEIS, MEHRINGEN, AMARENA UND RAHM)

CHF 11.90

DIE HERKÜNFTEN UNSERES WILDFLEISCHES SIND EUROPÄISCHE LÄNDER (SLOWENIEN, UNGARN) UND NEUSEELAND

DAZU EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSERE FLASCHENWEINE:

VINO ROSSO – ROTWEIN

TARTUFO NERO - PIEMONTE

1DL CHF 7.50.- 2DL CHF 15.00.- 3DL CHF 22.50.- 5DL CHF 37.50.- FLASCHE FR. 52.50

RESTAURANT-PIZZERIA MÜLLER
Saltinaplatz 1 / 3902 Glis
Tel. 027 923 15 14 / www.bomini.ch