

# VSTIVA GRISCHA

CATRINA EXPERIENCE

## WILD SAISON

### Vorspeisen

**Kartoffelcremesuppe** CHF **13.-**  
mit Wildsalsiz Gremolata  
*Zuppa di crema di patate con gremolata di salsiccia di selvaggina*

**Wild Nüsslisalat** CHF **14.50**  
mit Hirschtrockenfleisch, Pfifferlinge, Parmesan Flocken, Croûtons und Kürbiskernen  
*Insalata di formentino con carne secca di cervo, finferli, scaglie di parmigiano, croûtons e semi di zucca*

**Wild Rösti** CHF **18.-**  
mit Hirschtrockenfleisch, Apfel, Alpkäse und Pfifferlinge  
*Rösti con carne secca di cervo, mela, formaggio d'alpe e finferli*

**Hausgemachte Hirsch Capuns** CHF **19.50**  
*Capuns di cervo fatti in casa*

### Desserts

**Heidelbeeren Sorbet** CHF **5.50**  
mit Haselnuss Crumble  
*Sorbetto ai mirtilli con crumble di nocciola*

**Vermicelles** CHF **11.-**  
mit Meringue und Schlagsahne  
*Vermicelles con meringhe e panna montata*

**Weisse Schokomousse** CHF **9.50**  
mit karamellisierten Maroni und Passionsfrucht  
*Mousse di cioccolato bianco con castagne caramellizzate e frutto della passione*

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt

### Hauptspeisen

**Hausgemachte Hirsch Capuns** CHF **29.50**  
*Capuns di cervo fatti in casa*

**Hausgemachte Wild Lasagne** CHF **28.-**  
*Lasagne di selvaggina fatte in casa*

**Hirschpfeffer** CHF **37.-**  
mit Spätzli, Rotkraut, Birnen, Maroni, Preiselbeeren und Rosenkohl  
*Salmi di cervo con spätzli, cavolo rosso, pere, castagne, mirtilli rossi e cavaletti di Bruxelles*

**Hirsch Entrecôte** CHF **46.-**  
mit Polenta rossa, Birnen, Pfifferlinge und Maroni  
*Entrecôte di cervo con polenta rossa, pere, finferli e castagne*

**Wild Ragù** CHF **27.-**  
mit Polentagnocchi und Käsecremesauce mit Kürbis  
*Ragù di selvaggina con gnocchi di polenta con salsa di formaggio e zucca*

