



MENU

SELVAGGINA

ANTIPASTI

Carpaccio di Capriolo CHF 23.-

alla vinaigrette di lamponi con insalatina di Champignon

Tartare di Cervo (180gr). CHF 25.-

con ventaglio di mele e chips di Parmigiano (servita con pane toast e burro)

Bis di salametti, cervo e cinghiale CHF 21.-

serviti con misto di sottaceti

Terrina di fagiano CHF 24.-

con bignè sfizioso al büscion e ribes rossi

CREME

Crema di zucca nostrana CHF 15.-

con briciole di amaretti e fonduta d'alpeggio

Crema di patate viola CHF 15.-

con porri e guanciale

PRIMI PIATTI

Risotto al profumo di rosmarino CHF 25.-

e quaglia arrosto

Le Tagliatelle di grano saraceno CHF 23.-

al ragù di cinghiale

Ravioli di zucca CHF 22.-

e briciole di castagne

Polenta abbrustolita CHF 22.-

servita con porcini trifolati e formaggio fuso

SECONDI PIATTI

Cordon Bleu di Capriolo CHF 39.-

servito con i contorni tipici della selvaggina

Maxi Burger Selvatico (200gr) CHF 30.-

carne di cinghiale e cervo

servito con patate country

Medaglioni di cervo CHF 40.-

con prugne marinate al porto,

servito con i contorni tipici della selvaggina

Salmì di cervo al Merlot CHF 32.-

con crostoni di polenta

Stinco di cinghiale CHF 30.-

glassato al forno

servito con i contorni tipici della selvaggina

Su prenotazione:

Sella di capriolo CHF 62.-/P.P

Relais Lucomagno

(minimo 2 persone)

accompagnata da castagne glassate,

spätzli, cavolo rosso stufato, mela

caramellata, sformatino di zucca, polenta,

pera al vino rosso, vuol-au-vent con crema di

castagne e zucca, funghi trifolati, sformato

di sedano rapa e salsa ai ribes

