



## *Herbst im Otello* *Wildspezialitäten*



*Wild auf Wild*

## ***Wild Spezialitäten***

### ***Vorspeisen***

**Kürbiscremesuppe** CHF 10.50  
mit einem Rahmhäubchen garniert

**Bruschetta** CHF 12.50  
Hausgemachtes, getoastetes Brot mit  
frischen Tomaten, Steinpilzen und Parmaschinken

**Carpaccio von der Hirschbinde an rosa Pfeffer** CHF 16.50  
serviert mit Nüsslisalat und Weintrauben  
an Himbeer-Dressing



## *Hauptspeisen*

<b>Tortelli mit Eierschwämmli</b> an Salbeibutter	<b>CHF 22.50</b>
<b>Schupfnudelpfanne</b> in Butter gebratene Schupfnudeln mit Hirschsalsiz, Waldpilzen, Kürbis und Trauben auf Wildrahmsauce	<b>CHF 24.50</b>
<b>Wildschweingeschnetzeltes „Jägerart“</b> mit Pfifferlingen und Weintrauben an Kräuterrahmsauce dazu Kartoffelgratin und Rosenkohl	<b>CHF 31.50</b>
<b>Hirschpfeffer nach „Art des Chefs“</b> mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und halber Birne mit Preiselbeeren	<b>CHF 33.50</b>
<b>Rehschnitzel „Lukull“</b> an Preiselbeer-Wildrahmsauce mit hausgemachten Serviettenknödeln, Rotkraut und Marroni	<b>CHF 37.50</b>
<b>Hirschmedaillons an Rotwein-Preiselbeersauce</b> mit hausgemachten Eier-Spätzli, Marroni, Rosenkohl und halber Birne mit Preiselbeeren	<b>CHF 42.50</b>
<b>Pizza „Cacciatore“</b> Tomaten, Mozzarella, Hirschgeschnetzeltes, Eierschwämmli, Birnen und Preiselbeeren	<b>CHF 27.50</b>



Herkunftsland Wild: Österreich

## *Vegetarisch*

<b>Vegi Teller „Otello“</b> Eierspätzli an Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und halber Birne mit Preiselbeeren	<b>CHF 21.50</b>
---	------------------



## *Desserts*

<b>Vermicellestörtchen</b> mit Rahm	<b>klein</b>	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
	<b>gross</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>Coupe Nesselrode</b> Vanilleglace, Meringues, Vermicelles und Rahm	<b>klein</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
	<b>gross</b>	<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
<b>Marroni-Glace</b> mit in Bündner Röteli eingelegten Kirschen und Rahm		<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
<b>Blutorangen-Parfait Grand Marnier</b> garniert mit Orangen und Minze		<b>CHF</b>	<b>12.50</b>
<b>Zimtglace mit Apfelmus</b> garniert mit Zimt und Rahm		<b>CHF</b>	<b>12.50</b>
<b>Crema Catalana</b> mit Rum flambiert		<b>CHF</b>	<b>9.50</b>

