



Wildgenuss im Otello



Herbstzeit ist Wildzeit





Wild Spezialitäten

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscremesuppe CHF 12.00
mit Rahmhäubchen

Herbst-Bruschetta CHF 16.50
Hausgemachtes, getoastetes Brot mit frischen
Tomaten, Steinpilzen und Parmaschinken

Herbstsalat CHF 21.50
Nüsslisalat mit Hirschsalsizstreifen, Feigen
und Kürbiskernen an Kartoffelvinaigrette
ohne Hirschsalsizstreifen CHF 18.50

Hirsch Carpaccio CHF 22.50
mit Wachtelei, schwarzen Nüssen und Trüffelöl



Hauptspeisen



Kürbis-Ravioli mit stückiger Kürbisfüllung an Salbeibutter	CHF 25.50
mit Hirschsalsizstreifen	CHF 28.50
Wild-Capuns mit Hirschsalsiz und luftgetrocknetem Hirschbündnerfleisch, mit Parmesan gratiniert	CHF 29.50
Steinpilzrisotto mit Eierschwämmli und sautierten Rehfleischstreifen	CHF 35.50
Hirschpfeffer nach „Art des Hauses“ mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut, Maroni und Pfirsich mit Preiselbeeren	CHF 38.50
Rosa gebratenes Rehschnitzel mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut und Maroni an Preiselbeer-Wildrahmsauce	CHF 40.50
Pizza Autunno Tomaten, Mozzarella, Eierschwämmli und Steinpilze	CHF 29.50
Auf Wunsch zusätzlich Rehgeschnetztes	CHF 33.50

Vegetarisch

Vegi Teller „Otello“ Hausgemachte Eierspätzli an Pilzrahmsauce mit Rotkraut, glasierten Maroni und Pfirsich mit Preiselbeeren	CHF 24.50
--	-----------



Herkunftsland Wild: Österreich – Vorarlberg
Backwaren: Hausgemacht



Desserts

Vermicelles
mit Rahm

klein
gross

CHF 8.50
CHF 10.50

Coupe Nesselrode
Vanilleglace, Meringues, Vermicelles und
Rahm

klein
gross

CHF 10.50
CHF 12.50

Crema Catalana
mit Rum flambiert

CHF 10.50

