



Wildgenuss im Otello



Herbstzeit ist Wildzeit



Wildspezialitäten

Vorspeisen

Crema di Zucca Cremige Suppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernen und -öl	CHF 10.50
Herbst-Bruschetta Hausgemachtes, getoastetes Brot mit frischen Tomaten, Steinpilzen und Parmaschinken	CHF 12.50
Hirsch-Carpaccio mit Rucola, Weintrauben und Parmesan an Olivenöl	klein CHF 22.00 gross CHF 28.00



Hauptspeisen

Tagiatelle al Salmi Unsere hausgemachten Tagiatelle mit Hirschpfeffer Broccoli und Walnüssen	CHF 23.50
Wild-Capuns mit Hirschsalsiz und luftgetrocknetem Hirschbündnerfleisch und mit Parmesan gratiniert	CHF 26.50
Hirschpfeffer nach „Art des Chefs“ mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	CHF 34.50
Rehschnitzel „Lukull“ mit hausgemachten Serviettenknödeln, Rotkraut und Marroni an Preiselbeer-Wildrahmsauce	CHF 37.50
Pizza Autunno Tomaten, Mozzarella, Eierschwämmli, Steinpilze und geräucherter Scamorza	CHF 25.50
Auf Wunsch zusätzlich Rehgeschnetzeltes	CHF 29.50

Vegetarisch

Vegi Teller „Otello“ Eierspätzli an Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Birne mit Preiselbeeren	CHF 22.50
--	------------------



Herkunftsland Wild: Deutschland, Österreich und Neuseeland



Desserts
Dessert

Vermicellestörtchen
mit Rahm

CHF 8.50

Coupe Nesselrode
Vanilleglace, Meringues, Vermicelles und Rahm

CHF 9.50

Fichi e Nocciole
Frische Feigen mit Haselnusseis
und Frangelico-Liqueur

CHF 11.50





Unsere Weinempfehlung zu den Wildspezialitäten



Petit Comité Tinto (Bio), Costers del Sio 2019

Region: Costers del Segre (Katalonien), Spanien
Traubensorte: Garnacha, Tempranillo

1 dl	CHF	7.50
7.5 dl	CHF	52.50

Regieterre Rosso Salemi IGT, Musita 2020

Region: Sizilien, Italien
Traubensorte: Nero d'Avola, Syrah

1 dl	CHF	7.50
7.5 dl	CHF	52.50

Fortissimo Tinto, Casa Santos Lima 2019

Region: Alentejo, Portugal
Traubensorte: Alicante, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional

1 dl	CHF	6.50
7.5 dl	CHF	45.50

