



Wildgenuss im Otello



Herbstzeit ist Wildzeit





Wild Spezialitäten

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rahmhäubchen	CHF 12.00
Herbst-Bruschetta Hausgemachtes, getoastetes Brot mit frischen Tomaten, Steinpilzen und Parmaschinken	CHF 16.50
Herbstsalat Nüsslisalat mit Hirschsalsizstreifen, Feigen und Kürbiskernen an Kartoffelvinaigrette ohne Hirschsalsizstreifen	CHF 20.50 CHF 18.50
Hirsch Carpaccio mit Wachtelei, schwarzen Nüssen und Trüffelöl	CHF 20.50



Hauptspeisen



Wild-Ravioli mit Hirschfleischfüllung an Salbeibutter	CHF 25.50
Wild-Capuns mit Hirschsalsiz und luftgetrocknetem Hirschbündnerfleisch, mit Parmesan gratiniert	CHF 29.50
Steinpilzrisotto mit Eierschwämmli und sautierten Rehfleischstreifen	CHF 34.50
Hirschpfeffer nach „Art des Hauses“ mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut, Maroni und Pfirsich mit Preiselbeeren	CHF 37.50
Rosa gebratenes Rehschnitzel mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut und Maroni an Preiselbeer-Wildrahmsauce	CHF 39.50
Pizza Autunno Tomaten, Mozzarella, Eierschwämmli und Steinpilze	CHF 29.50
Auf Wunsch zusätzlich Rehgeschnetzeltes	CHF 32.50

Vegetarisch

Vegi Teller „Otello“ Hausgemachte Eierspätzli an Pilzrahmsauce mit Rotkraut, glasierten Maroni und Pfirsich mit Preiselbeeren	CHF 23.50
--	------------------



Herkunftsland Wild: Schweiz und EU



Desserts

Vermicelles
mit Rahm

klein	CHF	8.50
gross	CHF	10.50

Coupe Nesselrode
Vanilleglace, Meringues, Vermicelles und
Rahm

klein	CHF	10.50
gross	CHF	12.50

Crema Catalana
mit Rum flambiert

CHF	10.50
------------	--------------

