RISTORANTE VETTA
SAN SALVATORE

ANTIPASTI

Bresaola di cervo con rucola e olio tartufato **CHF 21.-**
Hirschtrockenfleisch mit Rucola und Trüffelöl
Viande séchée de cerf avec rucola et huile de truffe
Deer bresaola with rocket salad and truffle oil

Antipasto del cacciatore (bresaola di cervo, terrina di selvaggina, salametto di cinghiale) **CHF 23.-**
Jägers' Vorspeisen (Hirschtrockenfleisch, Wild-Terrine, Wildschweinsalami)
Entrée du chasseur (viande séchée de cerf, terrine de gibier, salami de sanglier)
Hunter's appetizer (deer bresaola, game terrine, wild boar salami)

PRIMI PIATTI

Pappardelle al sugo di lepre **CHF 25.-**
Pappardelle-Nudeln mit Wildhasen-Ragout
Pappardelle pâtes au ragoût de lièvre
Pappardelle pasta with hare ragout

Risotto con zucca e castagne **CHF 23.-**
Kürbisrisotto mit Kastanien
Risotto à la citrouille et aux châtaignes
Risotto with pumpkin and chestnuts

SECONDI PIATTI

Salmì di cervo con polenta, champignons, crostini di pane e cipolline **CHF 31.-**
Hirschpfeffer mit Polenta, Champignons, Brotcroutons und Silberzwiebeln
Civet de cerf avec polenta, champignons, croutons du pain et petits oignons blancs
Deer stew with polenta, champignons, bread croutons and pearl onions

Sminuzzato di capriolo con funghi, castagne e uva, servito con Spätzli, crauti rossi e cavolini Bruxelles **CHF 37.-**
Rehgeschnetzeltes mit Pilzen, Kastanien und Trauben, serviert mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl
Emincé de chevreuil avec champignons, châtaignes et raisins, servis avec spätzli, chou rouge et choux de Bruxelles
Sliced meat of roe deer with mushrooms, chestnuts and grapes, served with spätzli, red cabbage and brussels sprouts

DESSERT

Torta di castagne con panna montata **CHF 9.-**
Kastanienkuchen mit Schlagsahne
Gâteau aux châtaignes à la crème fouettée
Chestnut cake with whipped cream

Strudel di mele con crema alla vaniglia calda **CHF 10.-**
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille tiède
Apple strudel with warm vanilla sauce