

# La Selva Alpina

MENU

**Carpaccio di capriolo alle erbe  
mantecato di cavolo rosso, castagne,  
maionese all'aglio nero e origano fresco**

**Reh-Carpaccio mit Kräutern, Rotkohlpüree, Maronen, schwarzem  
Knoblauch-Mayo und frischem Oregano**

CHF 26.-

\*\*\*

**Canelloni ripieni di fagiano con finferli al timo,  
fonduta di formaggio del Gottardo  
e coulis di datterino alla salvia**

**Gefüllte Fasancannelloni mit Pfifferlingen an Thymian, Got-  
thard-Käsefondue und Datterino-Tomaten-Coulis mit Salbei**

CHF 28.-

\*\*\*

**Lepre in umido con polenta rossa ticinese,  
ribes alla mostarda, pere al vino bianco  
e rosmarino in tempura**

**Geschmorte Hasenkeule mit roter Tessiner Polenta, Senf-Ribiseln,  
Birnen in Weißwein und Rosmarin im Tempura-Teig**

CHF 42.-

\*\*\*

**Flan di zucca dolce  
con crema di yougurt al lime e pepe del Sichuan  
e amaretto sbriciolato**

**Süßer Kürbisflan mit Limetten-Joghurtcreme und Sichuan-Pfeffer,  
dazu zerbröselter Amaretto**

CHF 12.-

**Menu completo/ Vollständiges Menü CHF 102.-**

**Sella di capriolo alla "Baden-Baden"**

Solo su riservazione almeno due giorni prima  
e minimo per 2 persone

**Rehrücken Baden-Baden**

Mindestens zwei Personen und Buchung  
zwei Tage im Voraus

CHF 74.- a persona

CHF 90.- a persona con ripasso

CHF 74.- pro Person

CHF 90.- mit Nachservice

*Provenienza carne/Fleischherkunft*

*Capriolo - Slovenia/Polonia*

*Der Rehbock - Slowenien/Polen*

*Fagiano - Europa*

*Der Fasan - Europa*

*Lepre - Argentina/Uruguay*

*Der Hase - Argentinien/Uruguay*