

MENU DI STAGIONE

FUNGHI PORCINI E SELVAGGINA

INSALATA DI FUNGHI PORCINI FRESCHI CON RUCOLA **30 FR**

E SCAGLIE DI PARMIGIANO DOP 30 MESI

Steinpilz Carpaccio mit Rauke und gehobeltem Parmesan

TERRINA DI SELVAGGINA CON I SUOI CONTORNI **24 FR**

31 FR

Wild -Pastete mit seinen Beilagen

SALAMETTI DI CINGHIALE E CERVO **15 FR**

Wildschwein und Hirsch Salametti

CARPACCIO DI CAPRIOLO CON RUCOLA E **30 FR**

PARMIGIANO

Reh Carpaccio mit Rauke und Parmesan

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA **28 FR**

Nudeln an Wildhasensauce

TAGLIATELLE AI PORCINI E MIRTILLI **30 FR**

Nudeln an Steinpilzen und Beeren

RAVIOLI DI SELVAGGINA AI FUNGHI **32 FR**

Wild-Ravioli mit Pilzen

FUNGHI PORCINI SU CROSTONI DI POLENTA **31 FR**

Steinpilze auf gebratener Polenta

MEDAGLIONI DI CAPRIOLO "DEBARCADERO" **40 FR**

Rehmedaillons "Debarcadero"

COSTOLETTA DI CERVO ALL'ARMAGNAC **40 FR**

Hirschkotelett an Armagnac

MENU SELVAGGINA (MIN 2 PERSONE)

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI LEPRE E UNA PORZIONE **59 FR**

SELLA DI CAPRIOLO ALLA "BADEN-BADEN"

Nudeln an Wildhasensauce und 1 Portion Rehrücken "Baden-Baden"

SELLA DI CAPRIOLO ALLA "BADEN-BADEN" FLAMBÉ,
SERVITA SU VASSOIO **69 FR**

Rehrücken "baden-Baden" auf dem Tablett serviert

DESSERT

VERMICELLI **14 FR**

Vermicelli

Osteria
Debarcadero
SAPORI SUL LAGO

