

Autunno 2017

La Migliore Cacciagione

CHF

Bocconi rinfrescanti di Cervide grigliati al foie gras, chutney di mele uva e riduzione al Merlot	60
Suprema di Pernice bianca glassata alla Petite Arvine, confit piccante di prugne e pere	70
Consommé leggero di Starna ai porcini e canterelli, baguette gourmet all'aceto di Vino Santo	60
Fricassee di Pernice ai gambi di cipolla aromatizzati al tartufo bianco d'Alba	90
Beccaccia cotta nella cocotte ai fiori di scalogno, succo intenso in « Salmis »	120
Grouse Scozzese laccata alle bacche del sotto-bosco accuratamente acidulota all'aceto di frutti rossi	90
Anatra selvatica cucinata all'arancia, condimento di mele e zenzero all'agresto	80
Gallo Cedrone del Vallese arrostito all'uva nobile	(su comanda)
Colombacciodei Pirenei ai funghi d'autunno fiammeggiato al distillato di Lavaux	85
Sella di Capriolo Romando in casseruola spolverata all'origano e mirtillo rosso	90
Nocciole di Cervo Nobile servito rosé e salsa gustosa « poivrade »	90
Filetto di Camoscio alpino cotto in padella ai frutti di bosco, insaporito all'aceto	95
Dorso di Mufone Vallese dorato al forno e aromatizzato al pepe verde	110
Sella di Lepre cotta dolcemente a fuoco basso, crema al Muscat stramaturò	100
Lepre alla Royale alla maniera « Hôtel de Ville »	110

Avete la possibilità di degustare un menù esclusivo
di cacciagione composto
dalla migliore selvaggina del momento

La nostra selvaggina proviene dalla **Svizzera**, dalla **Francia**, dalla **Germania**, dall'**Austria** e dal **Regno Unito**

Certi prodotti rari potrebbero mancare.
Servizio e IVA 8% inclusi