

Ecco cosa potete gustare nel periodo AUTUNNO – INVERNO

Selvaggina

Salmi di cervo con polenta	CHF	23.--
Brasato di cervo con polenta	CHF	23.--
Sella di capriolo, con Spätzli (fatti in casa) Castagne, pere, uva, cavolo rosso o cavolini di Brüssel	CHF	45.--



Fondue

Fondue al formaggio (preparata sul momento)	CHF	20.--
Fondue Chinoise, Bourguignonne <i>Tutti accompagnati da salse fatte in casa, del riso bianco o pommes frites.</i>	CHF	35.--

Possibilità di gustare la **FONDUE BACCUS!**

Altre specialità

Minestrone o busecca CHF 10.--

Risotto (minimo. 2 persone)

Salam de testa CHF 23.--

Luganighe nostrane, codeghin e
Salam de testa accompagnati da
Risotto o patate bollite

CHF 18.--

Bollito misto: Testina di vitello
Lingua
Gallina
Biancostato
Luganighe
Con risotto

CHF 25.--



Vi ricordiamo inoltre che da noi trovate dell'ottima salumeria (Mesolcina).

Potete organizzare cene di lavoro o compleanni in un ambiente particolare e familiare!!!
(max 30 persone)

Ricordiamo: Possibilità di pernottamento a CHF. 25.-- a notte (colazione esclusa).

Aperto solo nei weekend nel periodo invernale, mentre in estate tutti i giorni!!!!

Per serate personalizzate chiamate il seguente numero: 091 828 13 10

Vi aspettiamo!

