

La Pizzeria  
**OTELLO**

# Wild Spezialitäten



## *Vorspeisen*

<b>Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer abgeschmeckt</b> mit einem Rahmhäubchen garniert	<b>CHF 10.50</b>
<b>Bruschetta</b> Hausgemachtes, getoastetes Brot mit frischen Tomaten, Steinpilzen und Parmaschinken	<b>CHF 12.50</b>
<b>Wildpastete mit Waldpilzen an Cumberlandsauce</b> serviert mit Nüsslisalat und Weintrauben an Himbeer-Dressing	<b>CHF 16.50</b>



## *Hauptspeisen*

<b>Steinpilz Ravioli</b> Ravioli mit Steinpilzen gefüllt, an Butter mit Hirschsalsiz und Parmesan	CHF	22.50
<b>Wildschweingeschnetzeltes „Jägerart“</b> auf hausgemachten Tagliatelle mit frischen Eierschwämmli und Weintrauben an Kräuterrahmsauce	CHF	26.50
<b>Hirschpfeffer nach „Art des Chefs“</b> mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut, Marroni Rosenkohl und halber Birne mit Preiselbeeren	CHF	32.50
<b>Rehschnitzel „Lukull“</b> an Preiselbeer-Wildrahmsauce mit hausgemachten Serviettenknödel, Rotkraut und Marroni	CHF	36.50
<b>Hirschbraten an Wildjus</b> Klassiker mit Kartoffelgratin, Marroni, Rosenkohl und halber Birne mit Preiselbeeren	CHF	34.50
<b>Gebrautes Gams-Entrecôte nach „Art des Hauses“</b> an Steinpilz-Wildrahmsauce mit Eierspätzli, Marroni und Rotkraut	CHF	42.50
<b>Pizza "Cacciatore"</b> Tomaten, Mozzarella, Hirschgeschnetzeltes, Eierschwämmli Birnen und Preiselbeeren	CHF	27.50

## *Vegetarisch*

<b>Vegi Teller „Otello“</b> Eierspätzli an Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl glasierten Marroni und halber Birne mit Preiselbeeren	CHF	21.50
--	-----	-------

*Herkunft Wildfleisch: Österreich*

## Desserts

<b>Vermicellestörtchen</b> mit Rahm	<b>klein</b>	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
	<b>gross</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>Coupe Nesselrode</b> Vanilleglacé, Meringues, Vermicelles und Rahm	<b>klein</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
	<b>gross</b>	<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
<b>Röteli-Glace</b> mit in Bündner Röteli eingelegten Kirschen und Rahm		<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
<b>Brombeer-Parfait</b> <i>hausgemacht</i> garniert mit Brombeeren, Rahm und Minze		<b>CHF</b>	<b>12.50</b>
<b>Zimtglace mit Zwetschgenkompott</b> garniert mit Zimt und Rahm		<b>CHF</b>	<b>12.50</b>

## Weinempfehlungen

<b>Adèo DOC Bolgheri Rosso 2015</b>	<b>1 dl</b>	<b>CHF</b>	<b>7.00</b>
	<b>7.5 dl</b>	<b>CHF</b>	<b>49.00</b>
Herkunft: Italien, Toscana Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot			
<b>Finca La Mata, Somontano DO 2013</b>	<b>1 dl</b>	<b>CHF</b>	<b>6.50</b>
	<b>7.5 dl</b>	<b>CHF</b>	<b>45.00</b>
Herkunft: Spanien, Aragon Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha			
<b>Cusumano Alta Mora Etna Rosso 2015</b>	<b>1 dl</b>	<b>CHF</b>	<b>6.50</b>
	<b>7.5 dl</b>	<b>CHF</b>	<b>45.00</b>
Herkunft: Italien, Sizilien Traubensorte: Nerello Mascalese			