



RASSEGNA DELLA SELVAGGINA

Dal 28.09.2026

kurhauscademario.com

Un viaggio tra territorio e memoria, dove la tradizione incontra la creatività dello chef e prende nuova vita nel piatto.

Eine Reise durch Region und Erinnerung, bei der Tradition auf die Kreativität des Küchenchefs trifft und auf dem Teller zu neuem Leben erwacht.

Roastbeef di cervo, mostarda di cassis, finferli marinati e nocciole tostate

Hirsch-Roastbeef, Cassis-Mostarda, marinierte Pfifferlinge und geröstete Haselnüsse

28.00 CHF

Pappardella di castagne mantecate al ragù di lepre in salmi con coulis acidulo al melograno

Pappardelle mit Kastanien, verfeinert mit Ragout aus Hasen-Salmi und einem säuerlichen Granatapfel-Coulis

31.00 CHF

Lombata di capriolo arrosto con il suo fondo, cavolini di bruxelles, castagne caramellate e cabis rosso marinato

Gebratenes Rehfilet mit eigener Bratensoße, Rosenkohl, karamellisierten Kastanien und mariniertem Rotkohl

55.00 CHF

Barbabietola e formaggio blu

Rote Bete und Blauschimmelkäse

18.00 CHF

119.00 CHF p.p.

Piatto special: Sella di capriolo alla Baden Baden
Spezialgericht: Rehkeule nach Baden-Baden-Art

72.00 CHF p.p.

Minimo 2 persone | *Mindestens 2 Personen*

Per maggiori info | *Weitere Informationen*

info@kurhauscademario.com | +41 91 610 51 11