



Settimana della Selvaggina

Dal 27 al 2 novembre

KURHAUSCADEMARIO.COM

Un viaggio tra sapori e memorie, dove la selvaggina diventa racconto di una tradizione antica: piatti che nascono dal territorio e prendono nuova vita attraverso l'interpretazione sensibile dello Chef

Eine Reise durch Geschmack und Erinnerung, bei der Wild zum Ausdruck einer alten Tradition wird: Gerichte, die aus dem Land entstehen und durch die feinsinnige Interpretation des Küchenchefs neues Leben finden

MENU

ANTIPASTO VORSPEISE

Tartare di cervo con fonduta di formaggio blu, nocciole tostate ed insalatina di erbe spontanee
Hirsch-Tatar mit Blauschimmelkäsesauce, gerösteten Haselnüssen und Wildkräutersalat

CHF 29

PRIMO ERSTER GANG

Pappardelle al cacao fatte in casa mantecate al ragù di lepre in salmì con coulis acidulo al melograno
Hausgemachte Kakaopappardelle mit Hasenragout in Salmisauce und Granatapfelcoulis

CHF 32

SECONDO HAUPTGANG

Lombata di capriolo arrosto con il suo fondo, cavolini di Bruxelles, castagne caramellate e cabis rosso marinato
Gebratener Rehrücken mit Jus, Rosenkohl, karamellisierten Kastanien und mariniertem Rotkohl

CHF 55

Oppure Oder

Sella di capriolo alla Baden Baden (Su prenotazione)
Rehrücken nach Baden-Baden-Art (Nur auf Vorbestellung)

CHF 58

DOLCE NACHSPEISE

Bavarese alla castagna con inserto alla pera, gelato alla cannella, crumble al cacao
Kastanienbavarois mit Birneneinlage, Zimteis und Kakaocrumble

CHF 18

CHF 125 P.P.

La nostra selezione dei vini è disponibile su richiesta ed è personalizzabile su esigenza del cliente
Unsere Weinauswahl ist auf Anfrage erhältlich und kann nach Ihren Wünschen angepasst werden

Per maggiori info: *Für weitere Infos:*
info@kurhauscademario.com | +41 91 610 51 11

Solo su prenotazione, previa disponibilità
Nur auf reservierung, je nach verfügbarkeit