



Settimana della Selvaggina

KURHAUSCADEMARIO.COM

A journey through flavors and memories, where game becomes the tale of an ancient tradition: dishes born from the land, brought to new life through the Chef's sensitive interpretation

Un voyage à travers saveurs et souvenirs, où le gibier devient le récit d'une tradition ancienne : des plats nés du territoire et réinventés grâce à l'interprétation sensible du Chef

MENU

APPETIZER ENTRÉE

Deer tartare with blue cheese fondue, roasted hazelnuts, and a salad of wild herbs
Tartare de chevreuil avec fondue de fromage bleu, noisettes grillées et salade d'herbes sauvages

CHF 29

FIRST COURSE PREMIER PLAT

Homemade cocoa pappardelle tossed with hare ragout in salmì sauce and a tangy pomegranate coulis
pappardelles maison au cacao, servies avec un ragoût de lièvre en salmis et un coulis acidulé de grenade

CHF 32

MAIN COURSE PLAT PRINCIPAL

Roasted venison loin with its jus, Brussels sprouts, caramelized chestnuts, and marinated red cabbage
Râble de chevreuil rôti avec son jus, choux de Bruxelles, châtaignes caramélisées et chou rouge mariné

CHF 55

Or Ou

Saddle of venison "Baden-Baden" style (By reservation only)
Selle de chevreuil à la Baden-Baden (Sur réservation)

CHF 58

DESSERT DESSERT

Chestnut bavaois with pear insert, cinnamon ice cream, and cocoa crumble
Bavaois à la châtaigne avec insert à la poire, glace à la cannelle et crumble au cacao

CHF 18

CHF 125 P.P.

Our wine selection is available upon request and can be personalized to your preferences
Notre sélection de vins est disponible sur demande et personnalisable selon vos souhaits

For more info: *Pour plus d'infos:*
info@kurhauscademario.com | +41 91 610 51 11

By reservation only, subject to availability
Uniquement sur réservation, sous réserve de disponibilité