



curzùtt

Ristorante Ostello



Carta autunnale

Antipasti e Insalate

Affettato misto	12a	Fr. 24.-
Affettato misto del cacciatore	12a	Fr. 30.-
Carpaccio di cervo con funghi porcini trifolati riduzione al barolo e uva americana scioppata	7a 12a	Fr. 26.-
Salametto di cervo	12a	Fr. 9.-
Insalata autunnale (insalata mista grande, pancetta, pere e salametto di cervo)	12a	Fr. 17.-
Insalata mista grande	6a 9a 12a	Fr. 14.-
Insalata mista	6a 9a 12a	Fr. 9.-
Insalata verde	6a 9a 12a	Fr. 7.-
Insalata sportiva	6a 9a 12a	Fr. 21.-

Vegetariano

Spezzatino di tofu ai funghi e panna, spätzli e cavolo rosso brasato Fr. 24.-
6a 1a 3a 12 a

Polpette di quinoa su crema di zucca e verdure Fr. 24.-
1a 3a 7a



Primi

Tagliatelle ai funghi porcini trifolati 12a 7a Fr. 20.-

Tagliatelle al ragù di cervo 1a 7a 9a 12a Fr. 22.-

Gnocchetti di patate e farina di castagne con fonduta di formaggio dell'alpe 7a Fr. 20.-

Gnocchetti patate e farina di castagne con bocconcini di luganiga, pancetta e zucca 7a Fr. 22.-

Risotto ai funghi porcini e zafferano 7a 12a Fr. 24.-

Risotto alla zucca, amaretti e porri 1a 8a Fr. 20.-

Crema alla zucca e formaggino fresco 7a Fr. 10.-

Minestrone 7a Fr. 10.-

Secondi

Scaloppina di vitello ai gallinacci 1a 6a 9a 12a 7a Fr. 39.-
(con patate e verdure al burro)

Ossobuco di vitello gremolada 1a 6a 9a 12a 7a Fr. 30.-
(con patate e verdure al burro)

Cordon bleu di maiale ripieno di funghi porcini, taleggio e prosciutto cotto 1a 3a 6a 7a Fr. 32.-
(con patate e verdure al burro)

Selvaggina

Tagliata di cervo ai mirtilli rossi Fr. 40.-
(con spätzli, cavolo rosso, cavaletti di Bruxelles e castagne)
1a 3a 6a 7a 12a

Filetto di cinghiale con riduzione al vino rosso Fr. 37.-
(con spätzli, cavolo rosso, cavaletti di Bruxelles e castagne)
1a 3a 6a 7a 12a

Salmi di cervo con spätzli 1a 3a 6a 7a 12a Fr. 28.-

Burger di cervo 1a 3a 6a 7a 12a 9a Fr. 28.-
(cavolo rosso, formaggella, cipolle croccanti e salsa ai funghi) servito con patate



Per i più piccoli

Pasta al pomodoro o al burro	7a 1a	Fr. 12.-
“Nuggets” di pollo con patate rosolate	7a	Fr. 15.-
Impanata di vitello (120 gr.) con patate rosolate	7a 1a 3a	Fr. 20.-
Bastoncini di pesce impanato con patate rosolate	1a 3a 10a 4a	Fr. 15.-

Dessert

Panna cotta ai frutti di bosco	1a 3a 6a 7a 12a	Fr. 10.-
Castagne caramellate al profumo di Grand-Marnier con gelato alla vaniglia	12a 7a	Fr. 8.-
Vermicelles con gelato panna montata e meringhe	3a 7a	Fr. 11.-
Cheesecake ai lamponi	1a 7a	Fr. 9.-
Torta della casa	1a 3a 7a 8a	Fr. 6.-





Solo su riservazione

Sella di capriolo alla Baden-Baden

Affettato misto del cacciatore

Sella di capriolo alla Baden-Baden
con contorni tipici

Sorbetto all'uva con grappa

Prezzo menu p.p 75.-

Prezzo solo sella 55.- p.p

Tel. 091 835 57 23

