

# Cantinetta

BINDELLA

|                                                                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Zuppa di zucca gialla e crostini di pane</b><br>Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons (v+)                                                                                   | 11    |
| <b>Insalata di formentino e uovo</b><br>Nüsslisalat mit Ei (v)                                                                                                          | 15    |
| mit Ei und Speck                                                                                                                                                        | 18    |
| <b>Bresaola con finocchi arancia e formentino</b><br>Bresaola mit Fenchel, Orangenfilets und Nüsslisalat                                                                | 20 25 |
| <b>Ravioli ai funghi porcini con crema di taleggio e noci</b><br>Steinpilz-Ricotta-Ravioli an Taleggiocrème mit Baumnüssen (v)                                          | 23 28 |
| <b>Medaglioni di cervo al vino bianco e cipolla croccante</b><br><b>Tagliatelle</b><br>Hirschrückenmedaillons an Weissweinsauce mit knusprigen Zwiebeln und Tagliatelle | 37 42 |
| <b>Guancia di cervo brasata al marsala e timo</b><br><b>Risotto</b><br>Geschmorte Hirschbäckchen an Marsala-Jus mit Thymian, dazu Parmesanrisotto                       | 35 41 |

Wir bieten auch alkoholfreie Varianten beliebter Klassiker an – wie zum Beispiel **Aperol Spritz**, **HUGO**, **Negroni** oder **Gin Tonic**.

## Unsere Weinempfehlung

*Il falcone Riserva*  
*Apulien*

10.50 65.00  
1 dl Flasche

Hirsch aus Österreich

Bresaola aus Italien

V vegetarisch  
V+ vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./869/10.26