



IL PIACERE DEL GUSTO...

WILD

(WIR BEZIEHEN UNSER WILD WENN IMMER MÖGLICH REGIONAL)

HIRSCH-CARPACCIO (Vorspeise)

dünn aufgeschnittenes Hirschcarpaccio, Gin-Balsam, Portweinfeige, & Parmesan

CHF 18.90

CAPRIOLO IN SALMI

REHPFEFFER aus der Region, hausgemachte Spätzli,
Selbst eingelegte Gin Mirabellen, Wildfrucht mit Preiselbeeren, Marroni, knuspriges
Rotkraut Cannolo, Speck & Perl- Zwiebeln

CHF 39.90

SCALOPPINE DI CAPRIOLO

REHSCHNITZEL an Wildrahmsauce, Selbst eingelegte Gin Mirabellen, Wildfrucht mit
Priselbeeren, Marroni, knuspriges Rotkraut Cannolo, Herbstgemüse &
hausgemachte Spätzli

CHF 44.90

CERVO ENTRECOTE

HIRSCHRÜCKEN (Entrecote) rosa gebraten Aprikosensenf-Haselnuss Topping,
Wildrahmsauce, Selbst eingelegte Gin Mirabellen, Wildfrucht mit Preiselbeeren,
Marroni, knuspriges Rotkraut Cannolo, Herbstgemüse & hausgemachte Spätzli

CHF 44.90

WILDTELLER VEGI OHNE FLEISCH CHF 31.00

WILD BEGLEITUNG-WEIN-EMPFEHLUNG

LAGONE Rosso Toscana IGT

Cabernet Sauvignon Cabernet Franc & Merlot

Dieser einzigartige Wein brilliert mit eindrucklicher Kraft, voluminöser Dichte, verschwenderischer
Opulenz, betörender Frucht, südlicher Wärme, eigenständigem Charakter und ausgeprägter
Harmonie. Ein idealer Begleiter für Wildgerichte

CHF 62.00 Flasche (1dl 8.90)

Empfehlung Mia Osteria & Pizzeria | Thunstrasse 4 & 6 | 3700 Spiez
STEINBUTT FAO_27 / NL