

# **SPECIALITÀ CACCIAGGIONE / WILDSPEZIALITÄTEN** **SPECIALITÀ STAGIONE / SAISONSPEZIALITÄTEN**

## **ANTIPASTI / VORSPEISEN**

**Carpaccio di cervo con rucola, funghi freschi saltati e scaglie di parmigiano** Fr. 19.50  
Hirschcarpaccio mit Rucola, sautierten frischen Pilzen und Parmesansplittern

## **INSALATE / SALATE**

**Formentino con pere al forno e noci caramellate (oppure con uovo)** Fr. 14.50  
Nüsslisalat mit Birnen aus dem Ofen und karamellisierten Baumnüssen (oder mit Ei)

## **PRIMI PIATTI / TEIGWAREN**

**Pennoni freschi con straccetti di capriolo, funghi misti e peperoncino** Fr. 23.50  
Frische Teigwaren mit Rehstreifen, gemischten Pilzen und Peperoncino Kl. P. Fr. 18.50

## **SECONDI DI CARNE / FLEISCH**

**Daino/capriolo in salmì, cavolo rosso e spätzli** Fr. 32.50  
Damhirsch-/Rehpfeffer, Rotkraut und Spätzli

**Scaloppina di capriolo al vino rosso, cavolo rosso e spätzli** Fr. 36.50  
Rehschnitzel an Rotweinsauce, Rotkraut und Spätzli

**Sella di capriolo al vino rosso, cavolo rosso e spätzli** Fr. 44.00  
Rehrücken an Rotweinsauce, Rotkraut und Spätzli

**Scaloppina di daino al pepe verde, brandy e panna, cavolo rosso e spätzli** Fr. 38.50  
Damhirschschnitzel an grüner Pfeffer-Brandy-Rahmsauce, Rotkraut und Spätzli

**Controfiletto di daino/cervo al pepe verde, brandy e panna, cavolo r. e spätzli** Fr. 44.00  
Damhirsch-/Hirschentrecôte an grüner Pfeffer-Brandy-Rahmsauce, Rotkraut und Spätzli

**Costolette di cinghiale con salsa al ginepro e panna, cavolo rosso e spätzli** Fr. 38.50  
Wildschweinkoteletts an Wacholderrahmsauce, Rotkraut und Spätzli

**Provenienza:** Carne di cacciagione / Wildfleisch CH, AT  
**Herkunft:**

# RESTAURANT ARGIRÒS HIRSCHFARM

MANGIARE E BERE  
SPEISEN UND GETRÄNKE

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Giuseppe und Carmelina Argirò

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

<b>Bruschette</b> Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Olivenöl, Oliven und Parmesansplittern	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Antipasto Hirschfarm</b> Vorspeiseteller mit grilliertem Gemüse und Wurstwaren (mit/ohne Wildsalametti)	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Antipasto Rustico</b> Vorspeiseteller mit Käse und Wurstwaren (mit/ohne Wildsalametti)	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e capperi</b> Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesansplittern und Kapernäpfeln	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Gamberetti della casa</b> In Olivenöl gebackene Crevetten mit knusprigen Knoblauchscheiben und rassigem Peperoncino	<b>Fr. 14.50</b>
<b>Carpaccio di polipo con rucola e pepe verde</b> Tintenfischcarpaccio mit Rucola und grünem Pfeffer	<b>Fr. 20.50</b>

## A PARTIRE DA 4 PERSONE / AB 4 PERSONEN SU RICHIESTA / AUF ANFRAGE

<b>Buffet di antipasti</b> <b>(Bruschette, verdure grigliate, prosciutto crudo, bresaola, carpaccio di polipo, gamberetti fritti, calamari fritti ...)</b>	<b>a persona</b>	<b>Fr. 33.00</b>
Antipasto-Buffer (Bruschette, grillierte Gemüse, Rohschinken, Bresaola, Tintenfischcarpaccio, gebackene Crevetten, frittierte Kalmare ...)	pro Person	Fr. 33.00

## **INSALATE / SALATE**

**Insalata verde** Fr. 7.50  
Grüner Salat

**Insalata mista** Fr. 9.50  
Gemischter Salat

**Insalata caprese** Fr. 13.50  
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Pesto

## **MINESTRE / SUPPEN**

**Zuppa del giorno** Fr. 7.50  
Tagessuppe

**Crema di pomodoro** Fr. 8.50  
Tomatencremesuppe mit Rahm und Basilikum

## PRIMI PIATTI / TEIGWAREN - RISOTTO

<b>Malfatte al burro e salvia</b> Riesengnocchi aus Ricotta, Spinat und Parmesan an Butter und Salbei	Kl. P.	<b>Fr. 23.50</b> Fr. 18.50
<b>Gnocchi fritti con olive, pomodori secchi, rucola e scaglie di pecorino piccante</b> Gebratene Gnocchi mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola und Chili-Pecorinosplittern	Kl. P.	<b>Fr. 23.50</b> Fr. 18.50
<b>Scialatielli al pomodoro con melanzane trifolate e mozzarella</b> Teigwaren an Tomatensauce mit gebratenen Auberginen und Mozzarella	Kl. P.	<b>Fr. 23.50</b> Fr. 18.50
<b>Risotto allo zafferano con funghi freschi saltati</b> Safranrisotto mit sautierten frischen Pilzen	Kl. P.	<b>Fr. 28.50</b> Fr. 22.50

## A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN SU RICHIESTA / AUF ANFRAGE

<b>Linguine allo scoglio</b> Teigwaren (Flache Spaghetti) mit Meeresfrüchten an Tomatensauce	<b>a persona</b> pro Person	<b>Fr. 35.00</b>
<b>Risotto allo scoglio</b> Risotto mit Meeresfrüchten an Tomatensauce	<b>a persona</b> pro Person	<b>Fr. 35.00</b>
<b>Sorbetto al limone con oppure senza Vodka / Limoncello</b> Zitronen-Sorbet mit oder ohne Vodka / Limoncello		<b>incluso</b> inklusive

## SECONDI DI CARNE / FLEISCH

**Fegato alla veneziana** Fr. 32.50  
Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei

**Scaloppina di vitello al limone oppure al Marsala** Fr. 36.50  
Kalbsschnitzel an Zitronen- oder an MarsalasaUCE

**Costoletta di vitello alla salvia** 350 g Fr. 48.00  
Kalbskotelett mit Salbei

**Filetto di manzo al vino Porto con mostarda di frutta alla senape** 200 g Fr. 44.00  
Rindsfilet an Portweinsauce mit Senfrüchten

## A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

**Tagliata di manzo alle erbette e riduzione di vino rosso, tranciata** a persona 250 g Fr. 48.00  
Doppertes Rindsfilet mit Kräutern und Rotweinreduktion, pro Person  
tranchiert

**Tutti i piatti vengono serviti con verdura e un contorno a scelta.**

Wir servieren alle Gerichte mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl.

**Contorni: Patate al rosmarino, Patatine fritte, riso, risotto, tagliatelle, polenta**  
Beilagen: Kartoffeln an Rosmarin, Pommes frites, Reis, Risotto, Nudeln, Polenta

## SECONDI DI CARNE / FLEISCH - LUMA

### EINZIGARTIG IN GESCHMACK UND ZARTHEIT ...

Die Schweizer Gründer von Luma D.A.C. (Lucas Oechslin und Marco Tessaro) haben ein natürliches Reifeverfahren entwickelt, welches das Fleisch zarter, saftiger und voller im Geschmack werden lässt. Das Geheimnis besteht in einer Kombination aus einer langsamen Reifung am Knochen (4 bis 7 Wochen) und der natürlichen Verfeinerung durch einen speziellen Edelschimmelpilz. Der Edelschimmelpilz durchwächst im Laufe der Reifung das Fleisch und baut auf natürlichem Wege das zähe Bindegewebe Kollagen ab.

Das Fleisch stammt aus Schweizer Zucht, das bezüglich Zartheit, Saftigkeit und Geschmack die höchste Qualitätsstufe erreicht.

#### **Luma Pork alla salvia (Costoletta di maiale)**

**300 g Fr. 46.00**

Luma Pork mit Salbei (Schweinskotelett)

#### **Tutti i piatti vengono serviti con verdura e un contorno a scelta.**

Wir servieren alle Gerichte mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl.

**Contorni: Patate al rosmarino, Patatine fritte, riso, risotto, tagliatelle, polenta**

Beilagen: Kartoffeln an Rosmarin, Pommes frites, Reis, Risotto, Nudeln, Polenta

**Provenienza:** **Carne di vitello** / Kalbsfleisch  
**Herkunft:** **Carne di manzo** / Rindsfleisch  
**Carne di maiale** / Schweinefleisch

CH  
CH, AR  
CH

## SECONDI DI PESCE / FISCH

**Filetti di coregone con burro alle mandorle** Fr. 34.50  
Felchenfilets an Mandelbutter

**Gamberoni Eden alla griglia con olio al limone** Fr. 44.00  
Eden Riesencrevetten vom Grill mit Zitronenöl

**Pesce del giorno (Domandate noi ...)** Fr. 34.50  
Tagesfisch (Fragen Sie uns ...)

**Tutti i piatti vengono serviti con verdura e un contorno a scelta.**

Wir servieren alle Gerichte mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl.

**Contorni: Patate al rosmarino, Patatine fritte, riso, risotto, tagliatelle, polenta**  
Beilagen: Kartoffeln an Rosmarin, Pommes frites, Reis, Risotto, Nudeln, Polenta

**Provenienza:** **Pesce / Fisch** CH, VN  
**Herkunft:** **Frutti di mare / Meeresfrüchte** Mittelmeer, Pazifischer Ozean

**Tutto il pesce e proveniente da allevamenti controllati secondo le norme MSC E WWF.**

Unsere Fische stammen aus nachhaltiger Zucht nach MSC und WWF Richtlinien.



## GELATI / GLACE

**Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Caffè, Nocciola, Gelato di stagione** Fr. 3.00  
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Haselnuss, Saisonglace pro Kugel

## SORBETTI / SORBET

**Limone, Mango, Sorbetto di stagione** Fr. 3.00  
Zitrone, Mango, Saisonsorbet pro Kugel

**Panna** Fr. 1.50  
Rahm Fr. 1.50

## DOLCI FATTI IN CASA / HAUSGEMACHTE DESSERT

**Tiramisù** Fr. 8.50  
Tiramisu

**Panna cotta con frutti di bosco caldi** Fr. 8.50  
Panna cotta mit warmen Waldbeeren

**Tortino al cioccolato caldo con cuore tenero, più p. gelato (15 Min.)** Fr. 12.50  
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit zartschmelzendem Herz, plus K. Glace

**Dolce del giorno (Sempre qualcosa di nuovo, domandate noi ...)** Fr. 7.50  
Tagesdessert (Immer etwas Neues, fragen Sie uns ...)

**Tutti i prezzi inclusi IVA 7.7 %**

Alle Preise inklusive MwSt. 7.7 %