

<u>Piatto 1</u>	<i>Lombatina di capriolo “Mirza” spätzli dorati al burro, cavolini di Bruxelles, castagne glassate, cipolline, mela al Calvados con marmellata di ribes rossi</i>	<u>CHF 58.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Carré di cervo cotto a bassa temperatura salsa al Merlot, polenta nostrana e funghi porcini trifolati</i>	<u>CHF 48.–</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Fondue mista (fettine di carne di manzo e cervo cotte in brodo aromatizzato con vino bianco) cipolla steccata con alloro e chiodi di garofano, salse fatte in casa, diversi contorni (insalata russa, cipolline alla paprika, cetriolini, funghetti sott'olio, mostarda di frutta), riso bianco e patatine fritte (servita a forfait minimo due persone)</i>	<u>CHF 54.– p.p.</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Cicche del nonno con panna e pomodoro</i>	<u>CHF 14.–</u>

Merlot
Rassegna **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Bottiglia 75 cl CHF 42.– / Bicchiere 1 dl CHF 7.–



Bordogna

Renato Bordogna direttore
Via Fam. Avv. Scacchi 13 – 6825 Capolago

T +41(0)91 648 19 75
svizzero@futaristoranti.com
www.albergoristorantesvizzero.com

Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni