



CHECHA HERBSTLICHES und WILDES

.....auf zur Pirsch

CHF

CAESAR ALPINO <i>Alpine Caesar salad</i>	mit zarten Perlhuhnbrust Streifen <i>with tender stripes of guinea fowl</i>	25.50
	mit pikant gebratenen Garnelen <i>with sautéed, spicy shrimps</i>	28.50
WILD- UND REHTERRINE, Apfel-Feigen-Chutney, Portweingelee <i>Venison and roebuck terrine, apple and fig chutney, Portwine jelly</i>		24.50
GIN parfümiertes WILDRAHMSÜPPCHEN, Wildfleisch und Pilzragout <i>Gin scented venison cream soup, venison and mushroom ragout</i>		16.50

.....im Ansitz, der herzhaft "CheCha Comfort Food"

LASAGNA "CACCIATORE" mit Wildschweinragout und kleinem Salat <i>Homemade Lasagna with wild boar ragout, served with a salad</i>		28.50
HIRSCHPEFFER CHECHA - il classico <i>Jugged red deer CHECHA style - the classic</i>		38.50
SALTINBOCCA vom WILDHASENFILET <i>Saltinbocca of wild hare fillet</i>		44.50
GRÜNES THAI CURRY VOM HIRSCHRÜCKEN, Sprossen und Pennette <i>Rack of red deer Green Thai Curry, sprouts and pennette pasta</i>		48.00

Beilagen - Sides

Polenta, Spätzli, Rotkraut mit Maronen, Apfel, Preiselbeeren, Waldpilzragout
Polenta, flour dumplings, red cabbage with chestnut, apple, cranberry, mushroom ragout

POLENTA BRAMATA <i>Polenta "Bramata" Style</i>	mit gebratener Hirschwurst und Pilzen <i>with sautéed deer sausage and mushrooms</i>	26.50
	mit Waldpilzragout <i>with mushroom ragout</i>	24.50
CHECHA BIG BOY BURGER, mit Coleslawsalat, Pommes (220g)	<i>with coleslaw and fries</i>	29.50
	mit Alpkäse überbacken <i>grantinated with Alpine cheese</i>	31.50

Täglich wechselndes Angebot von veganen und vegetarischen und hausgemachten Pasta Gerichten
Le Cake - süsser geht's nicht!!! Von Amaretti bis Zabaione.....

Daily choice of vegan, vegetarian and homemade pasta specialties
Le Cake - as sweet as it can get!!!!

