



Schlosswirt Forst

# Menu da fine stagione

## Proposta 1

Saluto dalla cucina

Patè con pane fatto in casa



Duetto di vitello tonnato e tartara di bue di malga  
su verdure autunnali



Risotto ai carciofi

con Aceto Balsamico di Modena invecchiato 25 anni e Lardo di Colonnata



Duetto di bue di malga "filetto e entrecôte"  
su crema al prezzemolo e carotine



Crème Brûlée al fieno di montagna  
su gelato di panna acida e melata di bosco

€ 69,00 a persona

€ 3,00 coperto a persona

senza abbinamento di birra FORST o di vino



Schlosswirt Forst

# Menu da fine stagione

## Proposta 2

Saluto dalla cucina

Patè con pane fatto in casa



Tarte di formaggio fresco di capra con tartufo  
su chutney ai fichi e miso all'arancia



Borsette ripiene di zucca  
nell'essenza di funghi con pane croccante cotto sulla pietra



Duetto di vitello "filetto e bollito"  
su crema di sedano, spinaci invernali e jus di scalogne e Lagrein



Tortino al cioccolato Valrhôna  
con sorbetto di melacotogna FORST e aromi di cardamomo

€ 64,00 a persona

€ 3,00 coperto a persona

senza abbinamento di birra FORST o di vino