





Suppen und Vorspeisen

Grosse Port.

Kürbiscremesuppe	Fr. 9.80/14.80
Klare Suppe mit Flädli	Fr. 7.80/12.80
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Grüner Salat	Fr. 9.50
Schäflisalat	Fr. 11.50
Beefsteak-Tartar mit Toast mild/scharf	Fr. 19.50/ 32.00

Kalte Teller

Urner Teller 	Fr. 24.00
Portion Urner Alpkäse 	Fr. 15.50
Reichhaltige Kalte Platte  Mit Trockenfleischspezialitäten und Käse	ab 2 Personen Fr. 24.50/ Pers.
Urner Huuswüstli mit Alpkäse 	Fr. 14.00
Salatteller	Fr. 21.00
Thon Salat garniert	Fr. 19.50
Wurstsalat garniert	Fr. 19.50
Wurstsalat mit Urner Alpkäse garniert	Fr. 19.50

Hausspezialität



½ Poulet mit Spezialsauce

Fr. 23.00

Pouletbrustfilet an Spezialsauce
mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 26.00

Hauptgänge

Paniertes Schnitzel

Fr. 29.00

Mit Pommes frites, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Maroni

Schweins Cordon bleu



kleiner
Fr. 32.50/29.50

Mit Urner Alpkäse und Pommes frites

Schweinsschnitzel an Steinpilzrahmsauce

Fr. 30.50

Mit Spätzli

Kalbssteak an Preiselbeersauce

Fr. 41.00

Mit Pommes frites, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Maroni

Kalbs Cordon bleu mit Dürres und Alpkäse gefüllt

Fr. 41.00

Mit Pommes frites, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Maroni

Lammrückenfilet an Knoblauchsauce

Fr. 39.00

Mit Röstistick, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Maroni

Rindsfilet 250 g an Pfefferrahmsauce

Fr. 42.00

Mit Pommes frites, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Maroni

Rindsfiletwürfel Stroganoff

Fr. 34.00

Mit Spätzli

Schäflipfanne



Rösti, Schinken, Tomaten und Rahmsauce mit Urner Alpkäse überbacken

Fr. 24.00

Wildspezialitäten

Suppen und Vorspeisen

Kürbiscremesuppe	Fr. 9.80/14.80
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfel	Fr. 14.50
Rehterrine und Wildpastete mit Waldpilzen, Zwiebelkonfitüre	Fr. 15.50
Jägersalat sautierte Eierschwämmli, Trauben und Rehstreifen	Fr. 17.00
Wildvorspeiseplatte „Intschner Wald“	Fr. 19.50

Hauptspeisen

Gämspfeffer aus „Urner Jagd“ 	Fr. 39.50
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
Hirschfilet an Preiselbeersauce	Fr. 39.00
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
Rehschnitzel an Steinpilzrahmsauce	Fr. 37.00
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
„Jägerteller“	Fr. 39.50
Rosa gebratenes Rehschnitzel und Hirschfilet an Steinpilzsauce Priselbeerapfel, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
„Wildererpfanne“	Fr. 38.00
Hirsch-Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Spätzli und Preiselbeerapfel	
Reh-Rücken Medaillon an Jägersauce	Fr 43.50
Spätzli, Preiselbeerapfel, glasierten Maroni, Rosenkohl und Rotkraut	
Rehteller nach Chef Art	Fr 39.50
Rehrückentranchen im Urner Rohschinkenmantel, Rys und Pohr und Eierschwämmli	
Vegetarischer Herbstteller	Fr. 28.50
Priselbeerapfel und Birne, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Steinpilzsauce	

Weinempfehlung zum Wild



Pinot noir für Jagd- und Wildfreunde
Wallis, Schweiz
Leukersonne
5 dl 28 Fr.



Valpolicella Ripasso DOC Superiore Le
Pezze Farina, Italien
Rebsorte: Corvina, Rondinella, Corvimone,
Oselseta, Molinarsa
1 dl 6.50
7,5dl 48.00

Herbst-Dessert

Eisbecher Nesselrode	Fr. 12.00
Vermicelles mit Meringue und Rahm	Fr. 10.50
Gebrannte Creme „Großmutter Art“	Fr. 9.00
Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanilleeis	Fr. 10.00
Traubensorbet mit Sauser	Fr. 11.00