

Gasthaus
Schäfli



CH-6476 Intschi/Uri



Jetzt Aktuell



Suppe und Vorspeisen

Eierschwämmlicremesuppe (Pilze aus Urner Wälder)	Fr. 9.80
Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kernen	Fr. 9.80
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfel	Fr. 14.00
Kürbispastete mit Orangen Honig-gelee, Sauce Cumberland	Fr. 15.50
Wildfleischterrinen auf Selleriesalat «Waldorf»	Fr. 13.50
Wildschwein- Steinpilzschnitte mit Zwetschgenschäum	Fr. 15.00
Wildvorspeiseplatte „Intschner Wald“	Fr. 19.50

Hauptspelsen

Gämspfeffer aus „Urner Jagd“	Fr. 38.00
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
Hirschfilet an Preiselbeersauce	Fr. 37.50
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
Rehschnitzel an Steinpilzrahmsauce	Fr. 37.50
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
„Jägerpfanne“	Fr. 38.50
Rehschnitzel, Hirschfilet an Steinpilzsauce, Preiselbeerapfel glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
„Wildererpfanne“	Fr. 36.50
Hirsch-Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Spätzli und Preiselbeerapfel	
Reh-Rückenfilet an Wildrahmsauce	Fr. 39.50
Preiselbeerapfel, glasierte Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
Hirschfilet gefüllt mit Steinpilzen und Speck	Fr. 40.50
Mit Wildrahmsauce Preiselbeerapfel, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
Vegetarischer Herbststeller	Fr. 27.50
Birne, Preiselbeerapfel, glasierte Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Steinpilzsauce	

Weinempfehlung zum Wild



Pinot noir für Jagd- und Wildfreunde
Wallis-Schweiz
Leuk, Wallis
Flasche 5 dl 26 Fr.



Primitivo IGT Gran Sasso
75cl

7.5dl 36.00 Fr.
1.0dl 5.50 Fr.

Herbst-Dessert

Eisbecher Nesselrode	Fr. 10,50
Vermicelles mit Meringue und Rahm	Fr. 10,50
Heiße Heidelbeeren vom Arni Vanilleeis	Fr. 10,50
Gebraunte Creme „Großmutter Art“	Fr. 10,00
Zimteis mit Rotweinzwetschgen	Fr. 10,00
Traubensorbet mit Sauser	Fr. 10,00
Hausgemachtes Heidelbeersorbet	Fr. 11,00