

Suppe und Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und Kernen	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfel	Fr. 12.00
Hirschkastete Sauce Cumberland, Sellerie Salat „Waldorf“	Fr. 14.50
Lauwarmer Rehrückenstreifen, Blattsalat an Himbeervinaigrette	Fr. 15.50
Randentartar und Rehterrine	Fr. 13.50
Wildvorspeiseplatte „Intschner Wald“	Fr. 18.50

Hauptspeisen

Gämspfeffer aus „Urner Jagd“	Fr. 36.00
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	
„Wildgerpfanne“	Fr. 36.50
Hirsch-Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Spätzli und Preiselbeerapfel	
Reh-Rückenfilet an Jägersauce	Fr. 39.50
Preiselbeerapfel, glasierte Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
Hirschfilet-Geschnetzeltes „Stroganoff“	Fr. 36.50
Mit Preiselbeerapfel und Spätzli	
Vegetarischer Herbstteller	Fr. 27.50