

## Suppe und Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 9.80
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfel	Fr. 14.50
Rehterrine mit Selleriesalat «Waldorf»	Fr. 15.50
Wildpastete mit Waldpilzen Sauce Cumberland	Fr. 15.50
Wilderer-Salat mit Pilzen, Trauben, Rehstreifen und Wildpastete	Fr. 18.00
Wildvorspeiseplatte „Intschner Wald“	Fr. 18.50

## Hauptspelsen

<b>Gämspfeffer aus „Urner Jagd“</b> 	Fr. 38.00
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
<b>Hirschfilet an Preiselbeersauce</b>	Fr. 38.50
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
<b>Rehschnitzel an Steinpilzrahmsauce</b>	Fr. 37.50
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
<b>„Jägerpfanne“</b>	Fr. 39.50
Rosa gebratenes Rehschnitzel und Hirschfilet an Steinpilzsauce Priselbeerapfel und Birne, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
<b>„Wildererpfanne“</b>	Fr. 37.50
Hirsch-Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Spätzli und Preiselbeerapfel	
<b>Reh-Rückenfilet an Intschner Jägersauce</b>	Fr. 39.50
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Maroni, Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli	
<b>Rehrücken- Medaillon im Käse-Steinpilzmantel</b>	Fr. 38.50
Auf Waldpilzrisotto	
<b>Vegetarischer Herbstteller</b>	Fr. 28.50
Priselbeerapfel und Birne, glasierte Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Steinpilzsauce	