


Wildspezialitäten

Suppen und Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 9.80/14.80
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	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. 38.50
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
Rehschnitzel an Steinpilzrahmsauce	Fr. 37.50
Mit Preiselbeerapfel, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
„Jägerpfanne“	Fr. 39.50
Rosa gebratenes Rehschnitzel und Hirschfilet an Steinpilzsauce Priselbeerapfel und Birne, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
„Wildererpfanne“	Fr. 37.50
Hirsch-Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Spätzli und Preiselbeerapfel	
Reh-Rücken Entrecôte an Portweinsauce	Fr. 41.50
Spätzli, Preiselbeerapfel, glasierten Maroni, Rosenkohl und Rotkraut	
Vegetarischer Herbstteller	Fr. 28.50
Priselbeerapfel und Birne, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Steinpilzsauce	

Alle Beilagen sind hausgemacht.

Gämsen aus Uri. Reh und Hirsch Schweiz und Europa.