

Suppen

CHF

- Geräucherte Wildkraftbrühe  11.50
Wan Tan vom Hirsch auf Wurzelgemüwestroh
ohne Wan Tan 10.50
- Spitzkohlsuppe 12.50
Mit Frischkäsemaultasche Zucchettispaghetti mit Peperoncini
- Herbst-Spezialsuppe *jeweils ab Freitag* 11.50

Salate

- Grüner Blattsalat  8.00
- Gemischter Salat 10.00
- Herbstsalat  14.50
Feldsalat, Fenchel, goldbraun gebratene Kartoffelwürfel, Trauben, Speckapfel
Kräuter-Vinaigrette

Vorspeisen

- Rehfilet Terrine  18.50
Trauben Chuntay & Apfel-Rotkohlsalat
- Hausgemachtes Hirschbratwurstli 15.50
Apfel-Senfsauce, lauwarmer Linsensalat
- Herbst-Trio 22.50
Hirschtatar mit Thymian-Sauerrahmeis & Rinden-Crème brûlée
Spitzkohlsuppe mit Frischkäsemaultasche

Herbst-Menü

Rehfilet Terrine
Trauben Chutney & Apfel-Rotkohlsalat

Spitzkohlsuppe
Frischkäsemaultasche, Zucchettispaghetti & Peperoncini

Zweierlei vom Urner Hirsch
Hirschfleischvogel gefüllt mit Lauch, Kürbis & Rotkraut, Speck
&
Hirschentrecôte mit Feigensenf Rotweinbutter
Serviettenknödel & Rahmwirsing

Nidwaldner Käseteller

Kleiner Coupe Nesselrode

CHF 76.50

Hauptgerichte

	CHF
Gamspfeffer garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni	35.50
Kleine Portion	31.50
Hirschpfeffer garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni	32.50
Kleine Portion	28.50
Rehragoût nach Wiener Art (nicht gebeizt) mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni	31.50
Kleine Portion	27.50
Rehrückenfilet an feiner Wildrahmsauce mit Steinpilzen, hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Rotweibirne	45.50
Rehschnitzel Mirza	42.50
hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren	
Geschmorte Reh Haxe Gremolata	29.50
hausgemachte Serviettenknödel, Rotkraut mit Marroni	
Gamsrückenfilet Waldhonig-Jus	46.50
hausgemachte Rosmarincroquetten, Rotkraut & Marroni, Rosenkohl, Kürbis Apfel mit Preiselbeer	
Zweierlei vom Hirsch	39.50
Hirschfleischvogel mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung und Hirschentrecôte mit Feigensenf- Rotweibutter Serviettenknödel & Rahmwirsing	
Tomahawk Steak vom Hirsch Waldhonigjus	43.50
Hausgemachten Rosmarinkroketten, Wurzelgemüse	
Rotes Curry vom Hirsch 	34.50
Reis, Wirsing & Kürbis, Erbsen	

Hirschfleischvögel 29.50
Gefüllt mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung, Kartoffel-Selleriepüree und Waldhonigjus

Werni`s Jägertopf ein kulinarischer Genuss  39.50
Feines Pilzrisotto, dazu ein zartes Stück vom Reh, Gams und Hirschfleischvogel gefüllt mit Rotkraut, Kürbis & Lauch, dazu feiner Waldhonigjus

Wild-Burger 28.50
Hirsch-Hacktätschli
Barbecuesauce, Tomaten, Salat, rote Zwiebeln, & Pommes frites

Diana – Teller Wildbeilagen 31.50
Hausgemachte Spätzli, Rosmarinkroketten, Kürbisgemüse, Rahmwirsing, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne, Pilze, Trauben & Wildrahmsauce
(die Wildrahmsauce ist nicht vegetarisch)

Hausgemachtes Pilzrisotto  19.50

Rotes Curry mit Reis, Wirsing, Kürbis, Kohlrabi & Erbsen  20.50

Wildgericht ab 2 Personen in 2 Gängen serviert

Rehrücken Baden - Baden pro Person 59.50

1. Gang

Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Rotweibirne

2. Gang

Waldhonigjus, hausgemachte Rosmarinkroketten, Wirsing, Kürbisgemüse, Mirza-Apfel mit Preiselbeer

Auf Vorbestellung

Wildfondue pro Person 52.00

mit 3 verschiedenen Sorten frischem Wildfleisch

Reh, Gams, Hirsch dazu servieren wir Ihnen

Apfel-Meerrettichsauce, Knoblauchsauce, Curry-Bananensauce, Cocktailsauce

verschiedene Früchte, **Beilagen:** Spätzli, Reis oder Pommes-frites

Stärnä Klassiker

Kalbsschnitzel an feiner Pilzsauce mit Spätzli & Gemüse 36.50

Wüschi – bleu spezial 450 gr. 39.50

Pommes – frites & Gemüse

Äplercordon – bleu 29.50

Pommes – frites & Gemüse

Schweinsschnitzel paniert 24.50

Pommes – frites & Gemüse

kleine Portion 1 Schnitzel 20.50

Unsere Stärkebeilagen:

Hausgemachte Spätzli, Reis, Pommes – frites,

Zuschlag CHF 2.00

Pilzrisotto, Rosmarincroquetten, Serviettenknödel, Sellerie-Kartoffelpüree

Unsere Wildlieferanten sind aus einheimischer und zum Teil eigener Jagd:

Nidwalden, Obwalden, Uri, Luzern Neuenkirch-West und Entlebuch

Aus der Region & Schweiz

Kalbfleisch & Schweinefleisch



Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Glutenfreies Brot

Süsse Sünden verschönern das Leben

☼ Orangensabayon mit Vanilleglace & Orangenfilet 

CHF 12.50

☼ Karamalisierte Feigen mit Kaffee Aroma & Sauerrahmglace CHF 11.50



Vermicelle mit Rahm Portion CHF 11.50

Gluschtportion CHF 9.50



Coupe Nesselrode Portion CHF 12.50

Gluschtportion CHF 10.50



Vermicelle, Meringue, Vanilleglace, Rahm

Unsere hausgemachten Glacen (1 Kugel) mit Herbsfrüchtegarnitur CHF

8.50

1 Kugel hausgemachte Glace CHF 4.50

Aromen: Honig-Salbei, Toblerone, Brombeer, Sauerrahm, Thymian-Sauerrahm

Nidwaldner Käseteller 3 Sorten

Früchte, Nüsse, hausgemachte Chuntneys und feines Brot

Portion CHF 12.50

☼ Diese Dessert-Spezialitäten servieren wir Ihnen während unseren

à la Carte-Zeiten & am Sonntagnachmittag



Glutenfreie Dessert