

## Suppen

	CHF
Geräucherte Wildkraftbrühe	13.50
Ravioli mit Wild-Steinpilzfüllung	
ohne Ravioli	11.50
Kürbissuppe mit rotem Thaicurry & Rehspiessli	12.50
ohne Spiessli	10.50
Herbst-Spezialsuppe <i>jeweils ab Freitag</i>	11.50
Duett von	18.50
Kürbissuppe mit rotem Thaicurry & Rehspiessli	
Kleiner Herbstsalat	

## Salate

Grüner Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	10.50
Herbstsalat	14.50
Feldsalat, Fenchel, goldbraun gebratene Kartoffelwürfel, Trauben, Speckapfel Kräuter-Vinaigrette	

## Vorspeisen

Crêpes	22.50
Gefüllt mit Steinpilzen und Hirsch an Rotkrautcrème	
Rehfilet Terrine	18.50
Wildmousse, Shiitakepilze von Pilzzucht Lussi, zweifarbiger Linsensalat mit Apfel	
Herbst-Trio	24.50
Hirschtatar mit Thymian-Sauerrahmeis & Wildmousse mit Zwetschgen Confit	
Kürbissuppe mit rotem Thaicurry und Rehspiessli	

# Herbst-Menü

## Rehfilet Terrine

Wildmousse, Shiitakepilzen, zweifarbiger Linsensalat mit Apfel

\*\*\*

## Kürbissuppe mit rotem Thaicurry

Rehspiessli

\*\*\*

## Zweierlei vom Urner Hirsch

Hirschfleischvogel gefüllt mit Lauch, Kürbis & Rotkraut, Speck

&

Hirschentrecôte mit Johannisbeerjus

Sellerie-Kartoffelschaum & Rahmwirsing

\*\*\*

## Buochser Käseteller

\*\*\*

Kleiner Coupe Nesselrode

CHF 81.50

# Hauptgerichte

CHF

Gamspfeffer garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni 37.50

Kleine Portion 33.50

Hirschpfeffer garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni 34.50

Kleine Portion 30.50

Rehragoût nach Wiener Art (nicht gebeizt) mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni 32.50

Kleine Portion 28.50

Rehrückenfilet an feiner Wildrahmsauce mit Steinpilzen, 46.50

hausgemachte Spätzli

Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Rotweibirne

Rehschnitzel Mirza 44.50

hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren

Geschmorte Reh Haxe Gremolata 29.50

Hausgemachte Rosmarincroquetten, Wurzelgemüse

Gamsrückenfilet Johannisbeersauce 47.50

hausgemachte Rosmarincroquetten, Rotkraut & Marroni, Rosenkohl, Kürbis

Apfel mit Preiselbeer

Zweierlei vom Hirsch 42.50

Hirschfleischvogel mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung

und

Hirschentrecôte mit Johannisbeerjus

Kartoffel-Sellerieschaum & Rahmwirsing

Tomahawk Steak vom Hirsch Johannisbeerjus 43.50

Hausgemachten Rosmarinkroketten, Wurzelgemüse

Rotes Curry vom Hirsch 34.50

Reis, Wirsing & Kürbis, Erbsen

Hirschfleischvögel 31.50

Gefüllt mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung, Kartoffel-Sellerieschaum

Werni`s Jägertopf ein kulinarischer Genuss 39.50

Feines Pilzrisotto, dazu ein zartes Stück vom Reh, Gams und

Hirschfleischvogel gefüllt mit Rotkraut, Kürbis & Lauch

Diana – Teller Wildbeilagen 31.50

Hausgemachte Spätzli, Laubfröschli, Pastinake, 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

Johannisbeerjus, 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

Kalbsgeschnetztes Nidwaldner Art mit Baumnüssen und Kräuterschnaps,  
Spätzli & Gemüse 36.50

Wüschi – bleu spezial 450 gr. 41.50

Buochser Raclettekäse, Schinken, Pommes – frites & Gemüse

Äplercordon – bleu 31.50

Buochser Raclettekäse, Schinken, Pommes – frites & Gemüse

Cordon – bleu Espaniol (rassig) 33.50

Buochser Raclettekäse, Peperoncini, Chorizo, Regio frites & Gemüse

Schweinschnitzel paniert 24.50

Pommes – frites & Gemüse

kleine Portion 1 Schnitzel 20.50

**Heidi Burger** 27.50

100% Bio natura Beef, Buochser Raclettekäse von der Käserei Bürg, Tomate,  
Speck, Salat, Creme fraîche, Pommes-frites

**Lord Bacon Burger** 27.50

100% Bio natura Beef, Speck, Gurken, Zwiebeln, Tomate,  
Speckmarmelade mit Whisky, Salat, Pommes – frites

### Unsere Stärkebeilagen:

Hausgemachte Spätzli, Reis, Pommes – frites,

Zuschlag CHF 2.00

Pilzrisotto, Rosmarincroquetten, Sellerie-Kartoffelschaum

Unsere Wildlieferanten sind aus einheimischer und zum Teil eigener Jagd:

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

Aus der Region & Schweiz, Rind, Kalb & Schweinefleisch

## Süsse Sünden verschönern das Leben

✿ Ravioli aus Filoteig gefüllt mit Buochser Zwetschgen und Vanillecrème  
Baumnussglace CHF 13.50

✿ Bayrische Crème mit sautierten blauen Trauben CHF 10.50

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

1 Kugel Glace CHF 3.50 Rahmzuschlag 1.50

Aromen: Baumnuss, Zimt, Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Caramel  
Zwetschgensorbet, Zitronensorbet, Blutorangensorbet

Schangnauer Meringue mit Glace und Rahm CHF 12.50  
Kleiner Portion CHF 10.50

### Nidwaldner Käseteller Sorten

Früchte, Nüsse, Zwetschgenchutney und feines Früchtebrot  
Portion CHF 14.50

✿ Diese Dessert-Spezialitäten servieren wir Ihnen während unseren  
à la Carte-Zeiten & am Sonntagnachmittag