

Herbst-Menü

Steinpilz Crème brûlée
mit hausgemachter Wildtrockenwurst

Kürbissuppe mit Ingwer Rehspiessli

Hausgemachte Rehfilet Terrine
Cranberry-Cumberlandsauce, Blaukabisrolle

Zweierlei vom Urner Hirsch
Hirschfleischvogel gefüllt mit Lauch, Kürbis & Rotkraut, Speck
&
Hirschentrecôte mit Buochser Chriesiportweinjus
Sellerie-Kartoffelpüree & Rahmwirsing

Kleiner Coupe Nesselrode oder Buochser Käse

CHF 86.50

Suppen

CHF

Geräucherte Wildkraftbrühe

13.50

Hausgemachte Ravioli mit Wild-Kürbis-Frischkäsefüllung

ohne Ravioli

11.50

Kürbissuppe mit Ingwer & Rehspiessli

12.50

ohne Spiessli

10.50

Herbst-Spezialsuppe *jeweils ab Freitag*

11.50

Duett von

18.50

Kürbissuppe mit Ingwer & Rehspiessli

Kleiner Herbstsalat

Salate

Grüner Blattsalat

9.00

Gemischter Salat

10.50

Herbstsalat

14.50

Feldsalat, Fenchel, goldbraun gebratene Kürbiswürfeli, Trauben, Speckapfel

Kräuter-Vinaigrette

Vorspeisen

Heisses Überraschungspäckli

19.50

Gefüllt mit Hirsch, Lauch, Speck an Preiselbeerjus

Hausgemachte Rehfilet Terrine Cranberry-Cumberlandsauce

18.50

Blaukabisrolle

Herbst-Trio

25.50

Hirschtatar mit Ricolaglace & Steinpilz Crème brûlée

Kürbissuppe mit Ingwer und Rehspiessli

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, hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Rotweibirne	47.50
Rehschnitzel Mirza hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren	45.50
Geschmorte Reh Haxe Gremolata Hausgemachte Rosmarinbällchen, Wurzelgemüse	30.50
Gamsrückenfilet Buochser Chriesiportweinjus hausgemachte Rosmarinbällchen, Rotkraut & Marroni, Rosenkohl, Kürbis Apfel mit Preiselbeer	48.50
Zweierlei vom Hirsch Hirschfleischvogel mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung und Hirschentrecôte mit Buochser Chriesiportweinjus Kartoffel-Selleriepüree & Rahmwirsing	44.50
Tomahawk Steak vom Hirsch mit Buochser Chriesiportweinjus Hausgemachten Rosmarinbällchen, Wurzelgemüse	45.50
Rotes Curry vom Hirsch Reis, Wirsing & Kürbis, Erbsen	34.50

Wild-Burger Buochserhorn 29.50
Wildhackburger, hausgemachtes Brennesselpesto, rassige & süsse Zwiebeln, Weisseschimmelkäse (Charme) Käserei Bürg, Preiselbeer-Crème fraîche, Regio Pommes frites

Hirschfleischvögel 34.50
Gefüllt mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung, Kartoffel-Sellerieschaum

Werni`s Jägertopf ein kulinarischer Genuss 41.50
Feines Pilzrisotto mit gebratenem Steinpilz, dazu ein feines Stück vom Reh, Gams und Hirschfleischvogel gefüllt mit Rotkraut, Kürbis & Lauch

Diana – Teller Wildbeilagen 32.50
Hausgemachte Spätzli, Laubfröschli, Pastinake, Kürbisgemüse, Rahmwirsing, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne, Pilze, Trauben & Wildrahmsauce (die Wildrahmsauce ist nicht vegetarisch)

Hausgemachtes Pilzrisotto mit gebratenem Steinpilz 20.50

Rotes Curry mit Reis, Wirsing, Kürbis, Kohlrabi & Erbsen 21.50

Wildgericht ab 2 Personen in 2 Gängen serviert

Rehrücken Baden - Baden pro Person 62.50

1. Gang

Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Rotweibirne

2. Gang

Buochser Chriesiportweinjus, hausgemachte Rosmarinbällchen, Wirsing, Kürbisgemüse, Mirza-Apfel mit Preiselbeer

Auf Vorbestellung

Wildfondue pro Person 54.50

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

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

Wüschi – bleu spezial 450 gr. 43.50

Buochser Raclettekäse, Schinken, Pommes – frites & Gemüse

Äplercordon – bleu 32.50

Buochser Raclettekäse, Schinken, Pommes – frites & Gemüse

Schweinschnitzel paniert 25.50

Pommes – frites & Gemüse

kleine Portion 1 Schnitzel 21.50

Heidi Burger 28.50

Vom Weiderind Grafenort, Buochser Raclettekäse von der Käserei Bürg
Tomate, Speck, Salat, Creme fraîche, Pommes-frites

Unsere Stärkebeilagen:

Hausgemachte Spätzli, Reis, Pommes – frites,

Zuschlag CHF 2.00

Pilzrisotto, Rosmarinbällchen, Sellerie-Kartoffelpüree

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

☼ Weisswein ~Sabayon mit Ingwer-Bergamonteglace CHF 13.50

Vermicelle mit Rahm Portion CHF 12.50 Gluschtportion CHF 10.50

Coupe Nesselrode Portion CHF 13.50 Gluschtportion CHF 11.50
Vermicelle, Meringue, Vanilleglace, Rahm

1 Kugel Glace CHF 3.50 Rahmzuschlag 1.50

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

Schangnauer Meringue mit Glace und Rahm CHF 12.50

Kleiner Portion CHF 10.50

Buochser Käseteller Genusskäserei Bürg & Bergkäserei Langentannen

Früchte, Nüsse, Feigenchutney und feines Früchtebrot

Portion CHF 15.50

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