

Herbst-Menü

Hirsch tonnato

Kalter Hirschbraten an Thunfischsauce & Salatbukett

Geröstete Kürbissuppe mit Rehspiessli

Wildcannelloni

Gefüllt mit Wildhackfleisch & Wirsing

Ingwer-Bergamote Sorbet mit Prosecco

Zweierlei vom Urner Hirsch

Hirschfleischvogel gefüllt mit Lauch, Kürbis & Rotkraut, Speck

&

Hirschentrecôte mit Buochser Zwetschgenjus

Süsskartoffelpürree & Rahmwirsing

Kleiner Coupe Nesselrode oder Buochser Käse

CHF 86.50

Suppen

CHF

Geräucherte Wildkraftbrühe

Mit hausgemachten Wildknödel

13.50

ohne Knödel

11.50

Geröstete Kürbissuppe & Rehspiessli

12.50

ohne Spiessli

10.50

Herbst-Spezialsuppe *jeweils ab Freitag*

11.50

Duett von

18.50

Geröstete Kürbissuppe & Rehspiessli

Kleiner Herbstsalat

Salate

Grüner Blattsalat

9.00

Gemischter Salat

10.50

Herbstsalat

14.50

Feldsalat, Fenchel, goldbraun gebratene Kürbiswürfeli, Trauben, Speckapfel

Kürbiskernvinaigrette

Vorspeisen

Wildcannelloni

19.50

Mit Wildhackfleisch & Wirsing

Hirsch tonnato

18.50

Kalter Hirschbraten an Thunfischsauce & Salatbukett

Herbst-Trio

25.50

Hirschtatar mit Steinpilzglace & Marroni Crème brûlée

Geröstete Kürbissuppe & 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	48.50
Rehschnitzel Mirza hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren	46.50
Geschmorte Reh Haxe Gremolata Süsskartoffelpüree & Wurzelgemüse	30.50,
Gamsrückenfilet Buochser Zwetschgenjus hausgemachte Rosmarinbällchen, Rotkraut & Marroni, Rosenkohl, Kürbis Apfel mit Preiselbeer	49.50
Zweierlei vom Hirsch Hirschfleischvogel mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung und Hirschentrecôte mit Buochser Zwetschgenjus, Süsskartoffelpüree & 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
Willhacktätschli an Steinpilzsauce Hausgemachte Spätzli, Rotkraut & Marroni	29.50

Wild-Burger Buochserhorn 29.50

Wildhackburger, hausgemachte Kürbis-Curry-Ketchup, rassige & süsse Zwiebeln, Weisseschimmelkäse (Charme) Käserei Bürg, Crème fraîche, Regio Pommes frites

Hirschfleischvögel 34.50

Gefüllt mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung, Süsskartoffelpüree

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 Zwetschgenjus, 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

Truthahngeschnetzeltes vom Hof Ennerberg, 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

Schweinsschnitzel 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, Süsskartoffelpüree

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter

Vegane Gerichte bieten wir nicht an

Süsse Sünden verschönern das Leben

☼ hausgemachtes Frischkäse Törtchen mit Buochser Zwetschgen CHF 12.50

☼ Buochser Herz, ein Vanilleherz mit Herbstfrüchten CHF 11.50

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 4.00 Rahmzuschlag 1.80

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, Birnen-Rosmarin Chutney und feines Früchtebrot

Portion CHF 15.50

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