

# Herbst-Menü

Kürbissuppe mit rotem Thaycurry & Rehspiessli

\*\*\*

Hausgeräuchtes Hirsch-Carpaccio mit Buochser Sbrinz  
Kleines Salatbukett

\*\*\*

Artischocke gefüllt mit geschmortem Reh, gratiniert mit Aioli

\*\*\*

Ingwer-Bergamote Sorbet mit Prosecco

\*\*\*

Zweierlei vom Urner Hirsch  
Hirschfleischvogel gefüllt mit Lauch, Kürbis & Rotkraut, Speck  
&  
Hirschentrecôte mit Wildjus  
Cremige Polenta & Rahmwirsing

\*\*\*

Kleiner Coupe Nesselrode oder Buochser Käse

CHF 98.50

	CHF
Geräucherte Wildkraftbrühe	13.50
Mit hausgemachten Wildknödel	
ohne Knödel	11.50
Kürbissuppe mit rotem Thaycurry & Rehspiessli	13.50
ohne Spiessli	11.50
Herbst-Spezialsuppe <i>jeweils ab Freitag</i>	12.50
Duett von	18.50
Kürbissuppe mit Thaycurry mit Rehspiessli & Kleiner Herbstsalat	
<b>Salate</b>	
Grüner Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	10.50
Herbstsalat	15.50
Feldsalat, grüner Salat, goldbraun gebratene Kürbiswürfel, Trauben, Speckapfel	
Stangensellerie, Herbstvinaigrette	
<b>Vorspeisen</b>	
Hausgeräuchtes Hirsch-Carpaccio mit Buochser Sbrinz, Salatbukett	18.50
Artischocke gefüllt mit geschmortem Reh, gratiniert mit Aioli	17.50
Wildcannelloni	16.50
Wildhackfleisch mit Steinpilz-Béchamelsauce	
Als Hauptgang	26.50
Lorenzo`s Entenleber-Terrine mit Brioche Toast, Frucht-Chutney	25.50
Salzvariation	
Herbst-Trio	26.50
Hausgeräuchtes Hirschcarpaccio & Wildpastete mit Salat Waldorf	
Sauce Cumberland & Kürbissuppe mit rotem Thaicurry & Rehspiessli	

# Hauptgerichte

	CHF
Gamspfeffer garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni	37.50
<b>Kleine Portion</b>	<b>33.50</b>
Hirschpfeffer garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni	34.50
<b>Kleine Portion</b>	<b>30.50</b>
Rehragoût nach Wiener Art ( <b>nicht gebeizt</b> ) mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni	32.50
<b>Kleine Portion</b>	<b>28.50</b>
<b>Rehrückenfilet</b> an feiner Wildrahmsauce mit Steinpilzen, hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Rotweibirne	50.50
<b>Rehschnitzel Mirza</b>	47.50
hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren	
<b>Geschmorte Reh Haxe Gremolata</b>	35.50
Cremige Polenta & Wurzelgemüse	
<b>Gamsrückenfilet</b> Wildjus	49.50
hausgemachte Rosmarinbällchen, Rotkraut & Marroni, Rosenkohl, Kürbis Apfel mit Preiselbeer	
<b>Zweierlei vom Hirsch</b>	45.50
Hirschfleischvogel mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung und Hirschentrecôte mit Wildjus, cremige Polenta & Rahmwirsing	
<b>Tomahawk Steak vom Hirsch</b> mit Wildjus	46.50
hausgemachte Rosmarinbällchen, Wurzelgemüse	
<b>Rotes Curry vom Hirsch</b>	34.50
Reis, Wirsing & Kürbis, Erbsen	
<b>Wildhacktätschli an Steinpilzsauce</b>	29.50
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut & Marroni	

Artischocke gefüllt mit geschmortem Reh  
Gratiniert mit Aioli dazu cremige Polenta 31.50

Hirschfleischvögel 36.50  
Gefüllt mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung, cremige Polenta

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, Laubfröschi, Pastinake, Kürbisgemüse, Rahmwirsing, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne, Pilze, Trauben & Wildrahmsauce  
**(die Wildrahmsauce ist nicht vegetarisch)**

Hausgemachtes Pilzrisotto mit gebratenem Steinpilz 23.50

Rotes Curry mit Reis, Wirsing, Kürbis, Kohlrabi & Erbsen 22.50

## Wildgericht ab 2 Personen in 2 Gängen serviert

Rehrücken Baden ~ Baden pro Person 65.50  
1. Gang  
Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Rotweinbirne  
2. Gang  
Wildjus, hausgemachte Rosmarinbällchen, Wirsing, Kürbisgemüse, Mirza-Apfel mit Preiselbeer

## Auf Vorbestellung

Wildfondue pro Person 55.50  
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
Buochser Häfelichabis von Achibi`s Buirähof Salzkartoffeln, ein herrliches Eintopfgericht	27.50
Äplercordon – bleu Buochser Raclettekäse, Schinken, Pommes – frites & Gemüse	32.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes – frites & Gemüse	25.50
kleine Portion 1 Schnitzel	21.50

## Unsere Stärkebeilagen:

Hausgemachte Spätzli, Reis, Pommes – frites, cremige Polenta

Zuschlag CHF 3.00

Pilzrisotto, hausgemachte Rosmarinbällchen

Unsere Wildlieferanten sind aus einheimischer und zum Teil eigener Jagd:  
Nidwalden, Obwalden, Uri, Luzern Neuenkirch-West und Entlebuch

Aus der Region & Schweiz, Kalb & Schweinefleisch

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter

**Vegane Gerichte bieten wir nicht an**

## Süsse Sünden verschönern das Leben

☼ Lauwarme Waffel mit Schokoladensauce 14.50  
Apfel-Rosmarinragout  
Baumnuss **oder** Zimtglace

☼ Erfrischende Joghurtsuppe mit frischen Früchten  
Ingwer-Bergamoteglace  
CHF 13.50

Vermicelle mit Rahm Portion CHF 13.50      Gluschtportion CHF 11.50

Coupe Nesselrode Portion CHF 14.50      Gluschtportion CHF 12.50  
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

Buochser Käseteller Genusskäserei Bürg & Bergkäserei Langentannen  
Früchte, Nüsse, Feigen-Chutny  
Portion CHF 16.50

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

