

Herbst-Menü

Weissweinsuppe mit Speckwürfeli & Trauben

Hausgeräuchtes Hirsch-Carpaccio mit Buochser Sbrinz
Steinpilzmousse & 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

Hausgemachte Semmelknödl & Rahmwirsing

Kleiner Coupe Nesselrode oder Buochser Käse

CHF 98.50

	CHF
Geräucherte Wildkraftbrühe	13.50
Mit hausgemachten Wildknödel	
ohne Knödel	11.50
Weissweinsuppe mit Speckwürfeli & Trauben	13.50
ohne Speck	11.50
Herbst-Spezialsuppe <i>jeweils ab Freitag, s hed so langs hed</i>	12.50
Duett von	18.50
Weissweinsuppe mit Speck & Trauben dazu Kleiner Herbstsalat	
Salate	
Grüner Blattsalat	9.00
Herbstsalat	15.50
Feldsalat, grüner Salat, goldbraun gebratene Kürbisdwürfeli, Trauben, Speckapfel Stangensellerie, Herbstvinaigrette	
Vorspeisen	
Artischocke gefüllt mit geschmortem Reh, gratiniert mit Aioli	17.50
Hausgeräuchtes Hirsch-Carpaccio mit Buochser Sbrinz, Steinpilzmousse & Salatbukett	19.50
Entenleber-Terrine mit Brioche Toast, Apfel-Chiliragout Salzvariation	25.50
Wildpastete mit Salat Waldorf & Sauce Cumberland	18.50
Herbst-Trío	26.50
Hausgeräuchtes Hirschcarpaccio mit Steinpilzmousse	
Wildpastete mit Sauce Cumberland & Salat Waldorf	
Weissweinsuppe mit Speck & Trauben	

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	50.50
Rehschnitzel Mirza hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren	47.50
Geschmorte Reh Haxe Gremolata Cremige Polenta & Wurzelgemüse	35.50
Gamsrückenfilet Wildjus Hausgemachte Serviettenknödl, Rotkraut & Marroni, Rosenkohl, Kürbis Apfel mit Preiselbeer	49.50
Zweierlei vom Hirsch Hirschfleischvogel mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung und Hirschentrecôte mit Wildjus, Serviettenknödl & Rahmwirsing	45.50
Tomahawk Steak vom Hirsch mit Wildjus Hausgemachte Serviettenknödl, Wurzelgemüse	46.50
Wildhacktätschli an Steinpilzsauce Hausgemachte Spätzli, Rotkraut & Marroni	29.50
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, Laubfröschli, Pastinake, Kürbisgemüse, Rahmwirsing, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne, Pilze, Trauben & Wildrahmsauce (die Wildrahmsauce ist nicht vegetarisch)	
Pilzrisotto mit gebratenem Steinpilz	23.50
Hausgemachte Kürbislasagne	21.50

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, Serviettenknödl, 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, oder Pommes-frites		

Stärnä Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldner Art mit Baumnüssen und Kräuterschnaps, Spätzli & Gemüse	37.50
Buochser Häfelichabis von Achibi`s Buirähof Salzkartoffeln, ein herrliches Eintopfgericht	27.50
Äplercordon – bleu Buochser Raclettekäse, Schinken, Pommes – frites & Gemüse	33.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes – frites & Gemüse	25.50
kleine Portion 1 Schnitzel	21.50

Unsere Stärkebeilagen:

Hausgemachte Spätzli, Pommes – frites, cremige Polenta, Salzkartoffeln

Zuschlag CHF 3.00

Pilzrisotto, hausgemachte Serviettenknödl

Unsere Wildlieferanten sind aus einheimischer und zum Teil eigener Jagd:

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

Aus der Region & Schweiz, Lamm, Kalb & Schweinefleisch

Brot von der Bäckerei Christen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter

Vegane Gerichte bieten wir nicht an

Süsse Sünden verschönern das Leben

☼ Lauwarme Waffel mit Schokoladensauce, Apfelragout
Baumnuss **oder** Zimtglace
CHF 14.50

Brombeer-Rosmarinsorbet mit Ahornsirup mit Nuss-Crunch
CHF 10.50

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

Affogato, Vanilleglace mit Espresso & Neydlä CHF 9.50

Affogato mit Güx, CHF 10.50

Vanilleglace, Espresso, single Malt cream Likör & Neydlä

Buochser Käseteller Genusskäserei Bürg & Bergkäserei Langentannen

Früchte, Nüsse, Feigen-Senf & Apfel-Chiliragout

Portion CHF 16.50

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

