

Herbst-Menü

Hirschtello an Thonsauce
Kapern, Zitrone, Kräuter, Ruccola

Wochen-Spezialsuppe

Zweierlei vom Urner Hirsch
Hirschfleischvogel gefüllt mit Lauch, Kürbis & Rotkraut, Speck
&
Hirschentrecôte mit Zwetschgen-Wildjus
Hausgemachte Semmelknödl & Rahmwirsing

Kleiner Coupe Nesselrode **oder** Buochser Käse

**

*

Menü mit Dessert **oder** Käse CHF 76.50

Menü mit Dessert **&** Käse CHF 88.50

CHF

Suppen

Wildkraftbrühe

13.50

Mit hausgemachten Steinpilzflädli & Wurzelgemüse

ohne Steinpilzflädli

11.50

Herbst-Spezialsuppe *jeweils ab Freitag, s hed so langs hed*

12.50

Duett von

18.50

Herbst-Spezialsuppe dazu Kleiner Herbstsalat

Salate

Grüner Blattsalat

9.00

Herbstsalat

15.50

Gemischte Blattsalate, gebratene Kürbismwürfeli, Trauben, Kürbiskernen

Rotkohl, gebratener Fenchel an Kürbiskern dressing

Vorspeisen

Hirschtello an Thonsauce

18.50

Kapern, Zitrone, Kräuter, Ruccola

Marroni Crème brûlée mit Thymian

16.50

Apfel-Chutney, Nüsse, Pilze, Preiselbeer & Brioche Toast

Wildpastete mit Salat Waldorf & Sauce Cumberland

18.50

Herbst-Trio

26.50

Hirschtello an Thonsauce

Wildpastete mit Sauce Cumberland & Salat Waldorf

Herbst-Spezialsuppe

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	33.50
Kleine Portion	29.50
Rehrückenfilet an feiner Wildrahmsauce mit Steinpilzen, Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Rotweibirne	55.50
Rehschnitzel Mirza hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren	47.50
Geschmorte Reh Haxe Gremolata Kartoffelstock & Wurzelgemüse	35.50
Gamsrückenfilet Buochser Zwetschgen-Wildjus Hausgemachte Serviettenknödl, Rotkraut & Marroni, Rosenkohl, Kürbisgemüse Apfel mit Preiselbeer	55.50
Zweierlei vom Hirsch Hirschfleischvogel mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung und Hirschentrecôte mit Wildjus, Serviettenknödl & Rahmwirsing	45.50
Tomahawk Steak vom Hirsch mit Wildjus Rassiges Zwetschgen Chutney mit Chili & Ingwer Hausgemachte Serviettenknödl, Wurzelgemüse	46.50
Wildhacktätschli an Steinpilzsauce Hausgemachte Spätzli, Rotkraut & Marroni	29.50

Hausgemachte Hirschfleischvögel	37.50
Gefüllt mit Lauch, Kürbis, Rotkraut und Speckfüllung, Kartoffelstock mit Rotkraut & Marroni	
Werni`s Jägertopf ein kulinarischer Genuss	42.50
Feines Steinpilzrisotto mit gebratenem Steinpilz, dazu ein Rehschnitzel, ein Gams-Saltimbocca und ein Hirschfleischvogel gefüllt mit Rotkraut, Kürbis & Lauch mit Rotkraut und Marroni	
Diana – Teller Wildbeilagen	33.50
Hausgemachte Spätzli, Capuns, Pastinake, Kürbisgemüse, Rahmwirsing, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne, 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, Rotweibirne		
2. Gang		
Zwetschgen-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, Cocktailsauce,		
Curry-Aprikosensauce & Zwetschenchutney mit Chili & Ingwer		
Trauben, Ananas, Gurken, Silberzwiebeln, Maiskolben		
Beilagen: Spätzli, oder Pommes-frites		

Stärnä Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldner Art mit Baumnüssen und Kräuterschnaps, Spätzli & Gemüse	38.50
Äplercordon – bleu Buochser Raclettekäse, Schinken, Pommes – frites & Gemüse	33.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes – frites & Gemüse	26.50
kleine Portion 1 Schnitzel	22.50
Alpäfeyr ½ schweizer Poulet mit hausgemachter rassiger Gewürzmischung Curry-Kräutersauce & Butter-Zitronensauce Regio frites	28.00
Alpämiud ½ schweizer Poulet mit hausgemachter milder Gewürzmischung Curry-Kräutersauce & Butter-Zitronensauce	28.00

Unsere Stärkebeilagen:

Hausgemachte Spätzli, Pommes – frites, Kartoffelstock

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, 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

Bristner Nytlä

Dörrbirnen im Rotwein gekocht mit Neydlä

CHF 11.50 **mit** Zimtglace CHF 14.50

Brombeer-Rosmarinsorbet mit Ahornsirup mit Baumnuss-Crumble

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 mit Vanilleglace **oder** Zimtglace mit Espresso & Neydlä CHF 9.50

Affogato mit hausgemachter Sántis Maltcream Likörglace,

Espresso & Neydlä CHF 10.50

Affogato mit Güx, CHF 10.50

Vanilleglace **oder** Zimtglace, Espresso,

Sántis Maltcream Likör **oder** Bündner Röteli & Neydlä CHF 11.50

Buochser Käseteller Genusskäserei Bürg & Bergkäserei Langentannen

Früchte, Nüsse, Feigen-Senf & Zwetschgen-Chutney mit Chili und Ingwer

Portion CHF 16.50

