



Herbst = Wild

vom 19. September bis 8. November 2025



Herbstliche Vorspeisen

CHF

7400	Petersilienwurzelsuppe mit Apfel und Calvados		14
7402	Frische Kürbisrahmsuppe mit seinen Kernen und Kürbiskernöl		14
7410	Bunter Herbstsalat mit sautierten Pilzen, Speckstreifen und Trauben an Senf-Honig-Sauce		17
7412	Wildschwein-Rohschinken mit Selleriesalat und Baumnüssen		19
7414	Hirschcarpaccio mit Trüffelöl und Sbrinz		19

Herbstliche Hauptgerichte

7420	Hirschpfeffer „Hubertus“ serviert mit seinen klassischen Beilagen		34
7424	Wildgeschnetzeltes „Försterart“ an Cognacrahmsauce, mit Pilzen und Trauben		34
7428	Rehschnitzel „Jägerart“ an Trauben-Grappasauce		39
7430	Hirsch-Entrecôte „Wilderer Art“ an Dörrfeigensauce		39
7434	Wildfeinschmeckerteller „Rössli“ – unser Klassiker , mit Reh-Hirsch- und Gämsenmedaillons auf Eierschwämmli ragout		46
7436	Rehrückenfilet „Christine“ auf Wildrahmsauce, serviert in zwei Gängen		54

zu den Hauptgerichten der Wildkarte servieren wir hausgemachte Spätzli oder Steinpilzkroketten und als Beilagen Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren und Rotweibirne

Wir beziehen das Wildfleisch und die Wildfleischwaren von Nidwaldner oder Urner Jägern, der Metzger Gabriel AG in Wolfenschiessen, www.metzgergabriel.ch und der Metzgerei Stutzer & Flüeler AG in Kerns, www.metzgereistutzer.ch. Herkunft der Qualitätswaren: **Schweiz**, Österreich und Deutschland



Herbstlich Fleischlos

CHF

7440	Herbstlicher Gemüseteller mit Wildrahmsauce	28
6754	Polenta-Champignon-Täschli auf Apfelrotkraut	24

Herbstliche Nachspeisen

6950 / 1	Coupe Nesselrode mit Meringestückchen und Vanilleglace	14 / Mini 10
6952	Vermicelles mit Schlagrahm	12
6954	Vermicelles mit Kirsch	12
6956	Vermicelles mit Kirsch UND Schlagrahm	14
6964	Sorbet von Hochstamm Süsmost mit Calvados	14
6966	Apfelküchlein auf Vanillespiegel mit Zimt- und Lebkuchenzucker	15
6969	Herbstliches Dessertkarussell mit verschiedenen Leckereien	18
6973	Bündner Röteli-Parfait mit Traubensalat	15

Weinempfehlung zu Wildgerichten

2171	Schweiz	Fine Cuvée du Valais AOC „Seewer Classic“	2023	1 dl	8.00
2170	Wallis	Weingut Seewer, Damian und Fabienne, Susten VS – www.weingutseewer.ch		75 cl	50
	12.5 % Vol.	100 % Chasselas (Gutedel). Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase exotisch mit Noten von Ananas und Bananen. Am Gaumen trocken, lebendig und erfrischend. Durch ein spezielles Gärverfahren entwickelt, zeigt dieser Fendant frische, vielschichtige Aromen, begleitet von einer dezenten Mineralität – ein echter Walliser.			
					
2567	Schweiz	Pinot Noir du Valais AOC „Jagd- und Wildfreunde“	2023	1 dl	8.20
2566	Wallis	Weingut Seewer, Damian und Fabienne, Susten VS – www.weingutseewer.ch		50 cl	34
	13.0 % Vol.	Dieser besondere Pinot Noir ist mehr als ein Rotwein – er ist eine Hommage an die herbstliche Jagdsaison und den Genuss von Wildspezialitäten. Als saisonaler Wein im Herbst erhältlich, verkörpert er die reiche Tradition und den unverwechselbaren Geschmack des Walliser Weins. Die Trauben reifen auf den sonnenverwöhnten Kalkböden in den oberen Lagen rund um Leuk, wo sie ihre Finesse und Tiefe entwickeln. Mit seiner eleganten Struktur und den erdigen, waldigen Aromen ist dieser Pinot Noir ein Muss für alle, die Wildgerichte und die gemütliche Atmosphäre des Herbstes lieben.			
					