



Herbst = Wild

vom 18. September bis 7. November 2026



Herbstliche Vorspeisen

CHF

7400	Marroni-Apfelsuppe mit Madeira		14
7402	Hokkaido-Kürbisrahmsuppe mit seinen Kernen und Kürbiskernöl		14
7410	Bunter Herbstsalat mit sautierten Pilzen, Speckstreifen und Trauben an Senf-Honig-Sauce		18
7412	Wildschwein-Rohschinken mit Selleriesalat, Baumnüssen und Sauce Cumberland		19
7414	Hirschcarpaccio mit Trüffelöl und Sbrinz		19

Herbstliche Hauptgerichte

7420	Hirschpfeffer „Hubertus“ serviert mit seinen klassischen Beilagen		35
7424	Wildgeschnetzeltes „Försterart“ an Cognacrahmsauce, mit Pilzen und Trauben		35
7428	Rehschnitzel „Jägerart“ an Trauben-Grappasauce		40
7430	Hirsch-Entrecôte „Wilderer Art“ an Preiselbeerrahmsauce		40
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 Rotweinbirne*

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	29
6754	Polenta-Champignon-Täschli auf Apfelrotkraut	24

Herbstliche Nachspeisen

6950 / 1	Coupe Nesselrode mit Meringuestückchen und Vanilleglace	14 / Mini 10
6952	Vermicelles mit Schlagrahm	12
6954	Vermicelles mit Kirsch	12
6956	Vermicelles mit Kirsch und Schlagrahm	14
6964	Traubensorbet mit Grappa	14
6966	Apfelküchlein auf Vanillespiegel mit Zimt- und Lebkuchenzucker	15
6969	Herbstliches Dessertkarussell mit verschiedenen Leckereien	18
6973	Grand Marnier-Parfait mit Zwetschgenkompott	15

Weinempfehlung zu Wildgerichten

2185	Schweiz	Solis weiss du Valais AOC „Seewer“	2023	1 dl	8.00
2184	Wallis	Weingut Seewer, Damian und Fabienne, Susten VS – www.weingutseewer.ch		50 cl	36
	13.0 % Vol.	<i>SOLIS = Sonne – dieser Spritzwein wird nur an exponierten Sonnenhängen im Gebiet Leuk VS angepflanzt. Assemblage aus Ermitage, Chardonnay und Fine Cuvée; Ertrag: 800 g/m²; Ausbau: traditionell auf der feinen Hefe im Chromstahltank; Farbe: helles Gelbgold; Frucht: blumig, exotisch, Honig; Gaumen: grosszügig, erfrischend, mit angenehmem Säuregehalt.</i>			
					
2567	Schweiz	Pinot Noir du Valais AOC „Jagd- und Wildfreunde“	2023	1 dl	7.80
2566	Wallis	Weingut Seewer, Damian und Fabienne, Susten VS – www.weingutseewer.ch		50 cl	33
	13.0 % Vol.	<i>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.</i>			
					