

Saisonales aus der Region

Lieber Gast

Wir sind stolz, auch während der Wildsaison regional arbeiten zu dürfen. Aus diesem Grund gilt das Motto: «Es hätt solang's hätt»

Vorspeisen

Herbstlicher Nüsslisalat _____ **16.50**

mit gebratenem Speck und Feigen an Parmesandressing
Autumn lamb's lettuce with bacon and figs with parmesan cheese dressing

Hirschcarpaccio _____ **22.00**

mit Kräutersalat und Bälperknolle
Venison carpaccio with herb salad and Bälperknolle (hard swiss cheese)

Hirschsalsiz auf dem Holzbrett serviert _____ **12.00**

Mit hausgemachtem Quitten-Chutney und getoastetem Hausbrot
Venison salsiz served on a wooden board, with homemade quince chutney and toasted house bread

Vegetarisch

Erfolgreiche Jagd _____ **28.00**

Joghurtspätzli, Champagner-Rahm-Sauerkraut, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohlblätter, gebratenen Pilzen, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen
Vegetarian game side dish, yoghurt spaetzli, red cabbage and glazed chestnuts, Brussels sprout leaves, roasted chanterelles, mustard melons and red wine plums

St.Meinrad's gebratene Brotknödel _____ **26.50**

Gebraten, mit Pilzrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni
Fried bread dumplings with mushroom cream sauce, Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnuts

Hauptgänge

Hirsch Cordon Bleu _____ 44.00

Mit Einsiedler trockenfleisch und Einsiedler Wyss gefüllt, serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

Venison Cordon Bleu stuffed with dried meat and local cheese, served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums

Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce _____ 38.50

serviert mit Joghurtspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

Venison escalope with venison cream sauce served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums

Rehgulasch mit Pilzen und Zwiebeln _____ 36.00

serviert mit Selleriekartoffelpürree, Champagner-Rahm-Sauerkraut, Rosenkohl, Senfmelonen und Rotweinzwetschgen

Venison stew with mushrooms and onions, served with yoghurt spaetzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, mustard melons and red wine plums

Dessert

Vermicelles _____ 6.50 / 9.00

Meringue, Vermicelles und Schlagrahm

Meringue, vermicelles and whipped cream

Jägerlatein _____ 10.50 / 13.50

Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Schlagrahm

Vanilla ice cream, meringue, vermicelles and whipped cream