

Saisonales aus der Region

Vorspeisen

Herbstlicher Nüsslisalat _____ **16.50**

mit gebratenem Speck, Ei und Trauben an Bergkäsedressing

Autumn lamb's lettuce with bacon, egg and grapes with mountain cheese dressing

Hirschsalsiz auf dem Holzbrett serviert _____ **12.50**

mit hausgemachtem Quitten-Chutney und getoastetem Hausbrot

Venison salsiz served on a wooden board, with homemade quince chutney and toasted house bread

Wintergemüse Muffin _____ **16.00**

auf gebratenem Weiss Kabissalat dazu gepickelte Randen und Quitten Chutney

Winter vegetable muffin on lukewarm white cabbage salad, pickled beet root and quince chutney

Hauptgänge heimisches Wild

Hirschburger im Baumnuss Bun _____ **34.00**

serviert mit Speck-Jalapeños-Marmelade, gepickelten, roten Zwiebeln, knusprigen Rosenkohlblättern und mit Einsiedler Wyss überbacken, dazu Pommes Frites

Deer burger in walnut bun served with bacon-jalapenos-marmalade, pickled red onions, crispy Brussel sprout leaves and gratinated with local white cheese, French fries

Saftiges Hirschgulasch _____ **39.00**

serviert mit hausgemachten Joghurt Spätzli, Rotkraut und Maroni

Venison goulash with homemade spätzli, red cabbage and chestnuts

Hauptgänge Fisch

Swiss Alpine Lachs _____ **45.00**

auf Sellerie Püree mit geschreddertem Rosenkohl-Apfel-Gemüse
und roten Linsen mit würziger Reduktion

Swiss alpine salmon on celery puree with chopped brussels sprouts- apple-vegetables and red lentils

Hauptgänge vegetarisch

Spätzlipfanne  _____ **28.00**

mit buntem Herbstgemüse, Einsiedler Bergkäse und Rahm

Spaetzli pan with colorful autumn vegetables, local mountain cheese and cream