

Vorspeisen

Hirsch-Ravioloni

An feiner Wildrahmsauce garniert mit Steinpilzen und Trauben

16.50

Rindfleisch-Tartar

Nach Ihrem Geschmack mild, mittel oder scharf angemacht

Toast und Butter

19.50

Salatschale „Weidmannsheil“

Knackige Blattsalate, garniert mit Champignon,

Ei und hausgeräucherter Entenbrust.

16.50

Saison-Salat

Knackige Blattsalate an unserer hausgemachten Salatsauce

8.50

Gemischter Salat

Verschiedene Salate schön zusammengestellt

10.50

Blattsalat „Bauern-Art“

Bunter Blattsalat mit Speck, Brotwürfeli und Ei

10.50

Nüsslersalat

Mit gerösteten Speckstreifen, Brotwürfeli und Ei

14.50

Suppen



Bouillon mit Ei

8.50

Kürbiscrème-Suppe

Mit einer Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen

9.50

„Hirschen-Wy Suppe“

Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüseswürfelchen

10.50

Apfel-Sellerie-Suppe

Mit einem Rohschinken Grissini

10.50

Alle Preise inkl. 8,1% MWST

Vegetarisch

Kürbis-Risotto

Schöne Gemüsegar nitur

25.50

Herbstlicher Gemüse teller

Mit allen feinen Wildgar nituren und Früchten.

Hausgemachte Spätzli in Butter

Dazu ein leckeres Waldpilz-Ragoût

27.50

Fisch

Schweizer Forellenfilets „Amandine“

In Butter gebraten mit gerösteten Mandeln garniert

Reis oder Salzkartoffeln, schöne Gemüsegar nitur

35.50

„Gluschtigs us em Ämmitau“

Schweins-Cordon Bleu „Wachthubel“

Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Burehamme

Pommes frites, schöne Gemüsegar nitur

37.50

„Trueber Gschnätzlets“

Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch

An feiner Rahmsauce mit Eierschwämmchen

Goldgelbe Bärerrösti

37.50

„Bärnerplatte“

Burehamme, Rippli, Speck, Bauernwurst, Siedfleisch,

Schwartenwurst und Zungenwurst

Bohnen und Sauerkraut, Salzkartoffeln

37.50

Hirschen-Evergreens



„Châteaubriand „Rôtisseur“

*Doppeltes Rindsfilet-Steak vom Grill
Mit Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce,
Schöne Gemüse garnitur,
Beilage nach Wahl
Ab 2 Personen / mit Nachservice*

Pro Pers. 59.50

Rinds-Tournedos „Helder“

*Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce
Pommes frites, schöne Gemüse garnitur*

47.50

Entrecôte „Maître d'Hôtel“

*Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites, schöne Gemüse garnitur*

43.50

Kalbsrahmschnitzel „Hirschen Art“

*Kalbsschnitzel an Rahmsauce, Ananas,
Nüdeli in Butter, schöne Gemüse garnitur*

41.50

Schweinsfilet „Gourmet“

*An feiner Waldpilz-Rahmsauce
Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur*

37.50

Pouletbrüstchen „Forestier“

*An feiner Waldpilz-Rahmsauce
Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur*

29.50

Schweinsrahmschnitzel

*Schweinsschnitzel an feiner Rahmsauce garniert mit Ananas
Nüdeli in Butter*

26.50

Alle Preise inkl. 8,1% MWST



Wild-Spezialitäten

Rehhackbraten „Hubertus“

An Wildrahmsauce mit Eierschwämmchen, mit hausgemachten Spätzli,
Apfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien

34.50

Rehpfeffer „Jäger-Art“

Nach altem Rezept, mit hausgemachten Spätzli,
Apfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien

36.50

Rehgeschnetzeltes „Förster-Art“

An feiner Wildrahmsauce mit Eierschwämmchen
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Kastanien und Früchtegarnitur

140 gr. 38.50

180 gr. 42.50

Rehschnitzel „Sältebach“

An feiner Wildrahmsauce mit Eierschwämmchen
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Kastanien und Früchtegarnitur

140 gr. 42.50

180 gr. 46.50

Rehrückenfilet „Diana“

Am Stück gebraten und mit Cognac flambiert
Angerichtet auf feinem Waldpilz-Ragoût.
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Kastanien und Früchtegarnitur

140 gr. 51.50

180 gr. 55.50

Rehrücken „Rôtisseur“ (Ab 2 Personen)

Das königliche Wildgericht, am Drehspiess gebraten.
Reich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien
Dazu die passenden Früchte. Hausgemachte Spätzli,
Wildrahmsauce und Waldpilzsauce

pro Person 62.00

Vermicelles

Coupe Nesselrode

Mit Meringue, Vanilleglace und Rahm

13.--

Vermicelles

Mit Meringue und Rahm

12.--

Alle Preise inkl. 8,1% MWST