



Wild Menü

Oli's Waldpilzcremesupp

Wildschweinpfeffer mit
Spätzle und Rotkraut

Öpfelchüechli mit
Zimt-Zucker und Vanilleglace

49.50 CHF

Bitte, wenn möglich, im Voraus reservieren!



Vorspeisen

Nüsslisalat „Mimosa“
mit Speck, Croutons und Ei

CHF 18.50

Bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing

CHF 9.50

Suppen

Tagesuppe
(äs het solang's het)

CHF 9.50

Waldpilzcremesupp
mit Ricard

CHF 14.50

Kürbiscrèmesuppe
mit Amaretto und Bourbonvanille

CHF 15.50

Wildgerichte

Urner Damhirsch

Wildpfeffer aus der Schulter (je nach Angebot)
an Ripassosauce CHF 38.50

Wildbraten aus der Keule
im Ofen geschmort CHF 36.50

Wildschnitzel aus dem Nierstück (je nach Angebot)
an Eierschwämlisauce CHF 44.00

Gämspfeffer "Grossmutter-Art" CHF 39.50

Alle unsere Wildgerichte werden mit
hausgemachten Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl,
Maroni und Preiselbeeräpfel serviert.

Für Vegetarier und Nicht-Wild-Esser

Hubertus Teller CHF 29.50
Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeräpfel

Chef's Empfehlung CHF 38.50
je nach Markt-Angebot in Alternative zum Wild

Oder fragen Sie den Chef,
gerne bereiten wir Ihnen
auch andere Gerichte zu.

Dessert

Coupe Nesselrode

kl.	CHF 11.50
gr.	CHF 15.50

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit warmer Schoggi-Sauce und Rahm

CHF 13.50

Meringue

mit Vermicelle	CHF 14.50
mit Rahm	CHF 8.50

Öpfelchüechli

Vanilleglace und Zimt Zucker

CHF 15.50

**Gerne können Sie auch für
Ihre Weihnachtsfeier oder einem anderen
Anlass unser Sääli reservieren.**

Deklaration

Wild

- Wildschwein (Herkunft: DE)
- Dammhirsch (Herkunft: Uri, Schweiz)
- Wild (Herkunft: Deutschland / EU)

Gemüse

- Simmen AG

Brot

- Romer's Hausbäckerei AG

Fleisch

- Heinzer Metzgerei

Milch / Käse / Eier

- Produkte aus der Schweiz (CH)