

## Saisonale Spezialitäten / *Seasonal specialties*

### Vorspeisen / *starters*

|                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------|
| <b>Sämige Kürbis-Orangen-Creme-Suppe</b><br>mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen<br><i>Creamy pumpkin-orange-soup</i><br><i>with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds</i>                                                              | CHF                     | 13.50     |
| <b>Pilzcremesuppe</b> mit frischen Kräutern<br><i>Mushroomcreamsoup with fresh herbs</i>                                                                                                                                                             | CHF                     | 13.50     |
| <b>Herbstlicher Blattsalat</b><br>mit lauwarmen Misch-Pilzen und Hirsch-Heu vom Hirschtrockenfleisch<br><i>Autum leaf-salad with lukewarm mushrooms and dried deer-meat</i>                                                                          | CHF                     | 19.50     |
| <b>Nüsslisalat</b> mit gebratenen Speckstreifen, Mischpilzen,<br>Ei und Brotcroûtons an Haus-Dressing<br><i>Lamb's lettuce with bacon, mushrooms, egg and croûtons</i>                                                                               | CHF                     | 19.50     |
| <b>Carpaccio vom Hirschnuss-Pastrami</b> mit Parmesan-Mousse,<br>Olivenöl mit Trüffelaroma, Rucola und gerösteten Nüssen<br><i>Carpaccio of deer Pastrami with Parmesan-Mousse,</i><br><i>oliveoil with truffel flavour, rucola and roasted nuts</i> | CHF                     | 26.00     |
| <b>Tagliatelle</b> mit Kürbis und Marroni<br><i>Noodles with pumpkin and chestnuts</i>                                                                                                                                                               | Vorspeise / starter     | CHF 21.50 |
|                                                                                                                                                                                                                                                      | Hauptgang / main course | CHF 27.00 |

## Hauptgerichte mit den klassischen Beilagen

*main courses with classic side dishes*

**Rosa gebratene Rehschnitzel «Mirza»** CHF 46.00

*Scallops of venison Mirza*

**Rehpfeffer „Frohsinn“** nach Grossmutter's Rezept CHF 40.00

mit Speckstreifen, Silberzwiebeln, Champignons und Brotcroûtons

*Jugged venison with bacon, pearl onions, champignons and croûtons*

**Reh-Geschnetzeltes** CHF 44.50

*Sliced venison*

**Rosa gebratenes Hirschentrecôte** CHF 45.50

*Deer entrecôte*

**Urchige Innerschwyz Wildbratwurst** CHF 29.00

*Centralswiss-wild game sausage*

**Herbstteller** mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, CHF 33.00

Preiselbeerapfel und Pastetli mit Pilzragout

*Autumn plate with handmade spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, mushrooms, chestnuts, cranberry apple, puff pastry pie with mushrooms*

**Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen die klassischen Beilagen:**

Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierte Marroni und Preiselbeerapfel

**To the maindishes we serve you the classic side dishes:**

*handmade spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts and apple with cranberry*

Fleischherkunft: Europa

**Geduld in allen Dingen führt sicher zum Gelingen**

*Lieben Dank, dass Sie für die à la carte- Gerichte etwas mehr Zeit einplanen*