



Wildkarte



Kürbissuppe (Hauptgang Portion)

Hausgemachte Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und fein geschnittene Engelberger Trockenwurst

Homemade pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and sliced dry sausage (A, G, H, L)

Fr. 14.50

“Pulled Wildschwein-Burger”

Feines Wildschweinfleisch mit leichtem Rauchgeschmack auf einem knusprigen Burger-Brot an Preiselbeermayo, gebratene Waldpilze, mariniertem Rotkraut und Zwiebeln. Serviert mit Süsskartoffel-Fries

Wild boar meat with light smoky flavor on a crispy burger bread on cranberry sauce, with fried mushrooms, marinated red cabbage and onions. Served with sweet potatoe fries (A, G, H, L)

Fr. 26.00

“Wild Hot Dog”

Grillierte Hirschbratwurst in einem Schrauben Sandwich mit hausgemachtem Apfelsenf, Röstzwiebeln, Sauerkraut und Speck. Dazu servieren wir feine Pommes Alumettes

Grilled stag-sausage in a crispy sandwich bread with homemade apple mustard, onions, sauerkraut and bacon. Served with alumettes fries (A, G, H, L)

Fr. 19.50

“Hunters Pie”

Hausgemachte Pie mit gehacktem Wildfleisch, Steinpilze, Kartoffeln, Gemüse und Käse im knusprig-luftigem Blätterteig. Serviert an Rotweinjus und kurz sautieren Rosenkohlstreifen

Homemade pie with chopped wild meat, mushrooms, potatoes, vegetables and cheese in puff pastry. Served on redwine-jus and brussels sprouts strips (A, C, G, H, L)

Fr. 23.50

“Vegi mushroom dumplings”

Feines Waldpilzragout serviert mit hausgemachten Servietten-Brotknödel und Preiselbeeren

Forest mushroom ragout served with homemade bread dumplings and cranberries (A, C, G, H, L, V)

Fr. 18.50

Legende der Allergene / Description of allergens

A Glutenthaltiges Getreide / gluten

C Ei / egg

E Erdnuss / peanut

G Milch, Laktose / milk, lactose

L Sellerie / celery

VE Vegan / vegan

B Krustentiere / crustaceans

D Fisch / fish

F Soja / soy

H Schalenfrüchte und Nüsse / nuts

V Vegetarisch / vegetarian

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8% Mwst