

Zum Auftakt oder für den kleinen Hunger

	Ganze Portion
	Kleine Portion
Hausgemachte Wildterriner mit Cumberlandsauce, Selleriesalat und Nüssen	CHF 18.50
Carpaccio vom Hirschtrockenfleisch mit Feige, Kürbis-Chutney und kleinem Salatbouquet	CHF 18.50
Hausgemachtes Wildbratwurstli auf Rahmwirsing	CHF 15.50
Gemischter Salat mit frischen Gemüse und Blattsalaten	CHF 12.00
Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck oder mit gebratenen Kernser Edelpilzen	CHF 11.00
Beefsteak-Tatar auf Ihren Wunsch mild, medium oder scharf dazu Toast und Butter	CHF 29.50 CHF 21.00

Unsere Suppen

Hausgemachte Rotkrautsuppe mit Zimteis	CHF 10.50
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons	CHF 10.50
Steinpilzcrèmesuppe mit Croûtons	CHF 10.50

Weder Fleisch noch Fisch

	Ganze Portion	Kleine Portion
Wild-Beilagenteller und Kürbisravioli	CHF 27.00	
Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl	CHF 21.50	
Weissweinapfel und Rotweibirne, mit Waldpilzsauce		
Kürbis-Wirsing-Risotto	CHF 25.00	
mit buntem Gemüse umlegt	CHF 20.50	

Wild auf Wild

	Ganze Portion
	Kleine Portion
Hirschpfeffer „Weidmanns Heil“	CHF 32.00
mit Butterspätzli, Rotkraut und Kastanien	CHF 28.00
Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce	CHF 44.00
Butterspätzli, Weissweinpfeffer, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien	CHF 37.00
Wild-Stroganoff	CHF 41.00
Butterspätzli, Weissweinpfeffer, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien	CHF 35.00
Hirschfilet am Stück gebraten	CHF 45.00
an Wild-Honigrahmsauce mit Gin	CHF 38.00
Butterspätzli, Weissweinpfeffer, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien	
Duett vom Rehschnitzel und Hirschpfeffer	CHF 39.50
Butterspätzli, Weissweinpfeffer, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien	

Ab 2 Personen auf Platte präsentiert

Rehentrecôte am Stück gebraten „Baden-Baden“	pro Person CHF 55.00
Reich garniert mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Kastanien und Früchten	

Herkunft Wild:
Reh (EU), Hirsch (NZ)

Wildmenu

Ab 2 Personen

Carpaccio vom Hirschtrockenfleisch

mit Sbrinz und Feige

serviert mit Kürbis-Chutney und kleinem Salatbouquet

Steinpilzbouillon

mit Steinpilzravioli

Hausgemachtes Wild-Bratwürstli

auf Rahmwirsing

Birnensorbet

mit Williams

Hirschfilet am Stück gebraten

an Wild-Honigrahmsauce mit Gin

Butterspätzli

Rosenkohl, Rotkraut

Kastanien, Weissweinapfel

Hausgemachtes Baumnussparfait

mit Honigschaum und Früchten garniert

CHF 93.00 pro Person

Fleischdeklaration:

Kalb (CH), Schwein (CH), Rind (CH), Lamm (Australien), Geflügel (CH, Frankreich)

„Un“Wild

Gebratene Forellenfilets vom Chiänibärg	CHF 35.00
an Kräutersauce, Kernser Nüdeli, Gemüse vom Markt	CHF 31.00
Gebratenes Maispouardenbrüstchen auf Portweinsauce	CHF 29.00
Röstikroketten, buntes Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes mit Kernser Edelpilzen	CHF 34.00
Kernser Nüdeli, Gemüse vom Markt	CHF 29.50
Schweinsklarinetli mit Schinken und Käse gefüllt	CHF 37.50
Pommes-Frites, Gemüsebouquet	CHF 32.50
mit Kalbfleisch	+CHF 7.00

Fleischdeklaration:

Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH, Frankreich)

Etwas Süsses zum Abrunden

Frisches Baumnussparfait mit Honigschaum und Früchten garniert	CHF 12.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Früchten und Rahm	CHF 9.50
Portion Vermicelles auf Meringue und Rahm	CHF 7.50
Marinierte Fellenbergzwetschgen mit Zimteis	CHF 11.00

Unsere Coupes

Coupe Nesselrode feines Marronipüree auf Meringue, mit Vanilleeis und Rahm	CHF 11.50
Coupe Danmark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm	CHF 11.50
Coupe Baileys Vanille- und Kaffeeglace mit Baileys und Rahm	CHF 12.50
Geschlagener Eiskaffee mit Kirsch	CHF 11.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	CHF 8.50

Rose-Klassikers

Mini Eiskaffee mit Kirsch	CHF	5.50
Mini Nesselrode	CHF	6.50
Mini Baumnussparfait	CHF	5.

Unsere Glacesorten

Rahmeis

Vanille, Kaffee, Schoggi, Zimt, Stracciatella

Sorbets

Zitrone, Zwetschgen, Birne

Preis pro Kugel	CHF	3.50
Rahmzuschlag	CHF	1.50