

Zur Vorspeise empfehlen wir Ihnen

Bunter Herbstsalat mit gebratenen Speckwürfeli oder „Chärnser“ Edelpilzen	Fr. 9.80
Tafelspitz vom Hirsch/feine Gemüse/Meerrettich	Fr. 15.00
Gebratene Entenleber auf Apfelfrösti	Fr. 23.00
Obwaldner Bratkäse auf „Chärnser“ Edelpilzen und einem Wachtelei	Fr. 14.00
Pilzravioli/Rahmsauce/Kernser Wachtelei	Fr. 14.50
Mariniertes Rehcarpaccio//Kernser Sbrinz	Fr. 17.50

Aus unserer Suppenküche

Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.80
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen	Fr. 9.80
Chefs spezielles Súppli	Fr. 9.80

Wir bieten 3 Arten von Service
GUT-BILLIG-SCHNELL
Bitte wählen Sie aus folgenden Kombinationen:
GUT und BILLIG ist nicht SCHNELL
GUT und SCHNELL ist nicht BILLIG
SCHNELL und BILLIG ist nicht GUT
GUT, SCHNELL und BILLIG
ist nicht möglich.

Änderungen vorbehalten

Unsere Evergreens

Wilder vegeteller/Pilzravioli/Wachtelei	Fr. 27.00
Wildpfeffer „Weidmanns Heil“ garniert mit Spätzli Rotkraut/Kastanien	Fr. 33.50
Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce mit unseren Wildbeilagen	Fr. 45.00
Stroganoff vom Hirschfilet Wildbeilagen	Fr. 46.00
Hirschfilet am Stück gebraten/Wild-Honigrahmsauce/Gin Wildbeilagen	Fr. 46.00
Duett vom Rehschnitzel und Pfeffer mit unseren Wildbeilagen	Fr. 45.50
Rehentrecôte am Stück gebraten „Baden-Baden“ reich garniert mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Kastanien und Früchten Ab 2 Personen	pro Person Fr. 54.50
Portion glasierte Kastanien	Fr. 6.00

Bedenke, o Mensch im grünen Rock:
Auch du bist nur ein Abschussbock.

Änderungen vorbehalten

Wildmenu

Ab 2 Personen

Mariniertes Rehcarpaccio/Kernser Sbrinz

Fr. 17.50

Steinpilzbouillon mit Pilz-Ravioli

Fr. 9.80

Hausgemachtes Wild-Bratwürstli

Rahmwirsing

Fr. 15.50

Sorbet mit Schnaps

Fr. 5.80

Hirschfilet am Stück gebraten
Wild-Honigrahmsauce parfümiert mit Gin
und Wildbeilagen

Fr. 46.00

Hausgemachtes BaumnuSSparfait

Fr. 11.50

Preis pro Person Fr. 93.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

Änderungen vorbehalten