

WILDMENU

Die Bestellung des Wildmenüs ist bis 20.30 Uhr möglich
Please order this gourmet menu by 8.30 pm

Wilder Herbstsalat | Wild Autumn salad

Blattsalat | Fasanenbruststreifen

Leaf salad | pheasant breast

*** **

Kürbiscremesuppe | Pumpkin cream soup

Kürbiskernöl

Pumpkin seed oil

*** **

Pilzravioli | Mushroom ravioli

Selbstgemacht | Kräutersauce

Homemade | herb sauce

*** **

Hirschschnitzel | Deer escalope

Wacholderrahmsauce | Spätzli | Herbstgemüse

Juniper sauce | spätzli | autumn vegetables

oder

Rehhüftli | Rump of venison

Wacholderrahmsauce | Spätzli | Herbstgemüse

Juniper sauce | spätzli | autumn vegetables

*** **

Käse | Cheese

von der Städtlichäsi Lichtensteig | Feigensenf | Früchtebrot

From Städtlichäsi Lichtensteig | fig mustard | fruit bread

*** **

Schokolade & Maroni | Chocolate & chestnut

Kuchen | Maronimousse

Cake | chestnut mousse

Menu ohne Käse | *Menu without cheese*

65.--

Menu komplett | *Complete menu*

72.--

KALTE UND WARME VORSPEISEN
COLD AND WARM STARTERS

Gemischter Salat Mixed salad	9.50
Verschiedene Herbstgemüse <i>Various autumn vegetables</i>	
Wilder Herbstsalat Wild autumn salad	14.50
Blattsalat Fasanenbruststreifen Walnussöl-Vinaigrette <i>Leaf salad pheasant breast walnut oil vinaigrette</i>	
Pilzravioli Mushroom ravioli	17.50
Selbstgemacht Kräutersauce <i>Homemade herb sauce</i>	
Wengernalp Ziger Whey cheese from Wengernalp	15.50
hausgeräucherter Molkenkäse Blattsalat <i>Home smoked salad garnish</i>	

SUPPEN | SOUPS

Pilzcremesuppe Mushroom cream soup	9.50
Croûtons <i>Croutons</i>	
Kürbiscremesuppe Pumpkin cream soup	9.50
Kürbiskernöl <i>Pumpkin seed oil</i>	

WILD | GAME

Gluscht
small Hunger
regular

Rehhüftli | Rump of venison

29.50 34.50

Wacholderrahmsauce | Spätzli | Herbstgemüse
Juniper sauce | spätzli | autumn vegetables

Hausgemachter Wildburger | Homemade Game Burger

30.50

BBQ-Rotkabissalat | Röstzwiebeln | Bären-Fries
BBQ-red cabbage salad | fried onions | Bären-Fries

WILD aus einheimische Jagd GAME from the local hunting

Hirschschnitzel | Deer escalope

29.50 34.50

Wacholderrahmsauce | Spätzli | Herbstgemüse
Juniper sauce | spätzli | autumn vegetables

Gemsschnitzel | Chamois escalope

32.50 37.50

Wacholderrahmsauce | Spätzli | Herbstgemüse
Juniper sauce | spätzli | autumn vegetables

Hirschpfeffer | Deer stew

29.50 34.50

Speckstreifen | Champignons | Spätzli | Herbstbeilagen
Bacon strips | mushrooms | spätzli | autumn vegetables

Gemspfeffer | Chamois stew

29.50 34.50

Speckstreifen | Champignons | Spätzli | Herbstbeilagen
Bacon strips | mushrooms | spätzli | autumn vegetables

Gemsrücken | Chamois sirloin

42.50 47.50

Wacholderrahmsauce | Spätzli | Herbstgemüse
Juniper sauce | spätzli | autumn vegetables

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Tagliatelle mit Pouletbrust | Tagliatelle with Chickenbreast 35.50
Rahmsauce | fermentierter Knoblauch |
karamellierte Schalotten | Spinat
*Cream sauce | fermented garlic |
caramelized shallots | spinach*

Lammentrecôte | Lamb entrecôte 34.50 39.50
Knoblauch-Kräutersauce | Speckrösti | Gemüse
Garlic-herb sauce | bacon rösti | vegetables

Rindsentrecôte | Beef entrecôte
Bären-Fries | Gemüse | Kräuterbutter
Bären-Fries | vegetables | herb butter
Gluscht 200 gr. 44.--
Hunger 300 gr. 54.--

Lamm & Rind können auch mit Wildbeilagen bestellt werden
Lamb & Beef can optionally be served with the side dishes from the game dishes

VEGAN | VEGI

Spätzli „Wengernalp“ 29.50
Pilzragout | Käse
Mushroom ragout | Cheese

Wildbeilagen Teller | Autumn plate 29.50
Spätzli | Maroni | Apfel | Rotkraut | Rosenkohl
Spätzli | chestnuts | apple | red cabbage | brussels sprouts

Tagliatelle 29.50
Rahmsauce | fermentierter Knoblauch | karamellierte Schalotten | Spinat
Cream sauce | fermented garlic | caramelized shallots | spinach

Hausgemachte vegane Falafel | Home made vegan falafel 30.50
Thai-Currysauce | Gemüse
Thai curry sauce | vegetables