

Unsere Empfehlung

Wildterrinen mit Baumnuss-Vinaigrette Brioche, Eierschwämmli & Kräutersalat	25.00
Kürbiscrèmesuppe aus Oberägeri Kürbis Muotathaler Hölllochtüpfel & Caramelisierte Kürbiskernen	16.00
Gebrautes Wachtelbrüstli (F) mit Trauben Randen Variation	28.00
Hirschkalb Medaillon (A) mit Birneljus Serviettenknödel & Rosenkohl	51.00
Aller Gattig Chäs von mild bis rezent Hausgemachtes Fruchtebrot & Chutney	18.00
Geschmorte Feigen mit Portwein Haselnuss Krokant & Sauerrahm Glacé	16.00

Drei Gänge:	87.00
Vier Gänge:	98.00
Fünf Gänge:	109.00
Sechs Gänge:	119.00

Hirschen

Oberägeri

Wild

Hirsch- Entrecôte (A) mit
Brombeerjus
Spätzli, Maroni & Preiselbeer-Apfel


51.00

Kutteln


Kalbs Kutteln mit Tomatensauce
Salzkartoffeln & Spinat

36.00

Vorspeisen

Kürbiscremésuppe aus Oberägeri Kürbis Muotathaler Hölllochteufel & caramelisierte Kürbiskernen	16.00
Selbstgemachte Nüdeli mit Steinpilzen Geriebener Parmesan & Kräutern	25.00
Herbst Salat mit Baumnuss-Dressing Hirsch-Salsiz, Trauben, Kernen & allerlei Gemüse	18.50
Bunt gemischter - oder Blattsalat mit Dressing nach Wahl 	13.00

Hauptgänge

Alles, was das Fleischlose Herz begehrt  Klassischer Wild-Beilagen Teller	39.00
Gebratene Eglifilets Müllerin Art Kürbis-Risotto & Rosenkohl	48.00
Gefülltes Kalbs Steak mit Spinat und Raclette überbacken Rosmarin-Kartoffeln & buntes Gemüse	47.00
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes Frites, buntes Gemüse & Preiselbeeren	45.00
Geschnetzeltes vom Kalb Zürcher Art Rösti & buntes Gemüse	45.00

Beilagen

Suchen Sie eine alternative Beilage? Unsere Hauptkomponente sind auch mit
Schnitz & Drunder oder Kartoffelstock erhältlich

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7.7% Mwst.

Fisch- & Fleischdeklaration: Falls nicht anders vermerkt, handelt es sich um Schweizer Produkte.

Gerne informieren wir Sie auf Anfrage mündlich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.