



Herbstkarte



Vorspeise

CHF

Nüsslisalat mit Speck, Champignons & Croutons

16.00

Kürbiscremesuppe mit Amaretto und Rahmhaube *

11.50

Wild

Rehschnitzel an Cognac-Rahmsauce

44.00

Spätzli, Rotkraut und Marroni

Hirschfiletstreifen an Steinpilzsauce

45.00

knusprige Butter-Rösti und Preiselbeer Apfel

Ravioli mit Rehpfeffer-Füllung

29.50

an Cognac - Rahmsauce und Preiselbeer Apfel



Wein Empfehlung

Poppone IGT 2022

Antonutti, Italien

CHF 77 / 0.7 l Flasche



Mittags & abends wählen Sie aus der **gesamten Karte !**
Zwischen 14.00 und 18.00 Uhr sind alle Gerichte mit **rotem Stern *** erhältlich



Vorspeisen & Suppen

CHF

Gemischter Salat *	13.00
Grüner Salat *	11.00
Beefsteak Tatar *	22.00 / 35.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+3.50
Ei	+3.50
Pommes frites	+6.50
Kräftige Siedfleisch Bouillon mit Flädli *	11.00

Fleisch

Kalbsleber mit Apfel-Calvados Sauce *		38.00
und knusprige Butter-Rösti		
Winkelried Pfanne		39.50
Schweinefilets an Steinpilz – Rahmsauce & Käsespätzli		
Rindsfilet Black Angus mit rassiger Pfeffersauce	200 g	49.50
mit Saisongemüse und Tagliatelle		

Ab 2 Personen:

Chateaubriand mit rassiger Pfeffersauce	450 g	p.Pers. 52.00
Pommes frites und Saisongemüse		



Fisch

CHF

Gebratenes Felchenfilet «Vierwaldstätter-Art»
mit Kapern, Tomaten, Salzkartoffeln und Saisongemüse

39.50

Gebratenes Zanderfilet mit Äpfeln und Nüssen
Safran Risotto und Saisongemüse

37.50

Egli Knusperli mit Salzkartoffeln *
und hausgemachter Tartar Sauce

35.50

Vegetarisch

Bunter Herbstteller mit Spätzli
Rotkraut, Marroni, Gemüse der Saison und Preiselbeer Apfel
auf Wunsch mit Steinpilzsauce

29.50

+3.50

Hausgemachte Gnocchi an Kürbisrahmsauce *
mit Trauben und Nüssen

29.50

Snacks

Winkelried Platte *
50 g Landrauchschorlen / 50 g Engelberger Trockenwurst
50 g. Parmesan Grana Padano & Garnitur

27.50



	CHF
Caramelköpflì *	8.90
Tiramisù *	9.90
Panna Cotta mit Mango *	9.90
Zwetschgenwähe *	7.50
Vermicelles, mit Meringues und Rahm *	13.50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanille Glacé *	12.80
Rahmzuschlag	1.60
Coupe Nesselrode *	13.50
Vanilleglace, Vermicelles, Meringues und Rahm	

Deklaration

Fragen Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Herkunft der verwendeten Produkte

Hirsch	Österreich	Reh	Österreich
Rind	Schweiz, Argentinien	Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz		
Zander	Estland	Egli	Deutschland
Felchen	Schweiz, Vierwaldstättersee		