



## Wildkarte



### Vorspeise

CHF

#### Bunter Herbstsalat mit Hirschtrockenfleisch

dazu Trauben, Nüsse & Parmesan

16.50

### Wild

#### Rehschnitzel an Cognac-Rahmsauce

Spätzli, Rotkraut und Marroni

44.00

#### Hirschfiletstreifen an Steinpilzsauce

knusprige Butter-Rösti und Preiselbeer Apfel

45.00

#### Wildbratwurst

mit Kartoffelrösti, Rahm Wirz und Preiselbeer Jus

29.50

#### Ravioli mit Rehpfeffer-Füllung

an Cognac - Rahmsauce und Preiselbeer Apfel

29.50

---

### Weinempfehlung

#### Poppone IGT 2021

Antonutti

Italien

CHF 77.00 / 0.7l





## Vorspeisen & Suppen

CHF

**Nüsslisalat** mit Speck, Champignons & Croutons 16.00

**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

**Kürbiscremesuppe** mit Amaretto und Rahmhaube \* 11.50

## Fleisch

**Kalbsleber** mit Apfel-Calvados Sauce \* 38.00

und knusprige Butter-Rösti

**Winkelried Pfanne** 39.50

Schweinefilets an Steinpilz – Rahmsauce & Käsespätzli

**Kalbshackbraten** mit Mozzarella an Kräuterrahmsauce 35.00

dazu Tagliatelle und Marktgemüse

**Rindsfilet Black Angus** mit Pfeffersauce 200 g 49.50

mit Saisongemüse und Tagliatelle

## Ab 2 Personen:

**Chateaubriand Black Angus** mit Pfeffersauce 450 g p.Pers. 52.00

Pommes frites und Saisongemüse



## Fisch

CHF

**Gebratenes Felchenfilet** «Vierwaldstätter-Art»  
mit Kapern, Tomaten, Safran-Pilawreis und Saisongemüse 39.50

**Gebratenes Zanderfilet** mit Krebsbutter Sauce  
Salzkartoffeln und Saisongemüse 37.50

**Zanderknusperli** mit Salzkartoffeln \*  
und hausgemachter Tartar Sauce 35.50

**Lachsforelle** mit Äpfeln und Nüssen  
dazu Weisswein Risotto und Marktgemüse 38.00

## Vegetarisch

**Bunter Herbstteller mit Spätzli** 29.50  
Rotkraut, Marroni, Gemüse der Saison und Preiselbeer Apfel  
auf Wunsch mit Steinpilzsauce +3.50

**Hausgemachte Gnocchi** an Kürbisrahmsauce \* 29.50  
mit Trauben und Nüssen

## Snacks

**Winkelried Platte** \* 27.50  
50 g Landrauchschinken / 50 g Engelberger Trockenwurst  
50 g. Parmesan Grana Padano & Garnitur



	CHF
<b>Caramelköpflì *</b>	8.90
<b>Tiramisù *</b>	9.90
<b>Panna Cotta mit Mango *</b>	9.90
<b>Zwetschgenwähe *</b>	7.50
<b>Vermicelles, mit Meringues und Rahm *</b>	13.50
<b>Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanille Glacé *</b>	12.80
<b>Rahmzuschlag</b>	1.60
<b>Coupe Nesselrode *</b>	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	Poulet	Schweiz, Frankreich
Kalb	Schweiz	Schwein	Schweiz
Lachsforelle	Türkei	Zander	Estland
Felchen	Schweiz, Vierwaldstättersee		