

Vorspeisen

Kabis- Peperonalat

9.00

Kleiner gemischter Salat

13.00

Rotkabissalat mit Äpfeln, Feigen und Chili
mariniert mit Dallenwiler Bieressig

14.00

Currysuppe

9.00

Vegetarische Gerichte

Pilz- Stroganoff mit Paprikasauce
und Reis

23.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp
Untertrübsee

18.00

Hauptgerichte

Pouletbrust gefüllt mit Alpkäse und
Dörrbirnen, Rotweinsauce, Spätzli
gebratenes Gemüse

26.00

Schweinsbratwurst von der
Metzgerei Stutzer

Senfsauce und Pommes Frites

20.00

Gebackene Pouletknusperli mit süss-
saurerer- Sauce und gemischtem Salat

20.00

Dessert

Vermicelles im Glas

6.50

Affogato

Vanilleglace, Espresso und Rahm

9.00

Themengerichte im Herbst

Geschnetzeltes vom Reh (Österreich) mit Wacholder- Eierschwämmli Rahmsauce		42.00
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	37.00

Aus Urner Jagd

Hirsch-Saltimbocca mit Balsamicosauce, Spätzli	Guets vo hie	40.00
Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	35.00

Aus Urner Jagd

Hirschpfeffer mit Speck, Champignons und Brotwürfel, Spätzli	Guets vo hie	36.00
Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	31.00

Wild Hacktätschli mit Apfel- Rosmarinsauce, Spätzli und geschmorter Kürbis		34.00
	kleine Portion	29.00

Ragout von Kürbis, Käferbohnen, Linsen, Kartoffeln, Wirz und Pilzen	Vegan	30.00
Paprikasauce und Vegane Spätzli	kleine Portion	25.00