

### *Vorspeisen*

Quinoa-Randen Salat

9.00

Gemischter Salat

14.00

Kabissalat mit grünen Linsen, Äpfeln und  
Stanser Geisskäse-Rugeli

15.00

Kohlrabi Suppe

9.00

### *Vegetarische Gerichte*

Kürbis-Kichererbsen Curry

mit Basmatireis

19.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp

Untertrübsee

18.00

### *Hauptgerichte*

Poulet Schenkel-Steak mit

Pilz-Sauce, Spätzli

und Ofengemüse

26.00

Schweinsbratwurst von der

Metzgerei Stützer

Senfsauce und Pommes Frites

20.00

Gebackene Pouletknusperli mit süss-  
saurer- Sauce und gemischtem Salat

20.00

### *Dessert*

Affogato

Vanilleglace, Espresso und Rahm

9.00

Vermicelles im Glas

6.50

## *Themengerichte im Herbst*

|                                                      |                |       |
|------------------------------------------------------|----------------|-------|
| Rosa gebratene Rehrücken-Medaillons mit Steinpilzen, |                | 58.00 |
| Wildrahmsauce, Spätzli, Herbstgemüse, Marroni,       | kleine Portion | 48.00 |
| Rotweinbirne und Preiselbeeren                       |                |       |

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

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

|                                                                |                |       |
|----------------------------------------------------------------|----------------|-------|
| Hirschpfeffer mit Speck, Champignons und Brotwürfeln, Spätzli, |                | 36.00 |
| Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren                  | kleine Portion | 31.00 |

|                                                              |  |       |
|--------------------------------------------------------------|--|-------|
| «WILD OHNE WILD» – Komposition von herbstlichen Wildbeilagen |  | 30.00 |
|--------------------------------------------------------------|--|-------|

***Unsere Spätzli sind hausgemacht und werden mit Schweizer Getreide  
von der Kornmühle Sachseln hergestellt***