

## Kalte und warme Vorspeisen

---

Vitaminsalat (Blattsalatblume mit roh mariniertem Gemüse)	CHF 15
Herbstsalat mit gebratenem Speck, Wauwiler Pilzen und Trauben	CHF 15
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und knusprigen Brotwürfelchen	CHF 18
Gebratene Gänseleber und Gänselebermousse auf karamellisierten Apfel- Spalten mit warmem Brioche	CHF 32
Hirschtatar mit Tannenschössliaroma 100 g dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter.	CHF 28
Hummer, Austern auf Vorbestellung erhältlich.	

## Suppen

---

Rehkraftbrühe (mit Rehwürfelchen, Rehklösschen und Pfifferlingen)	CHF 13
Hummersamtsuppe „St. Wendelin“	CHF 16

## Vegetarische Gerichte

---

Wildbeilagenteller (Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Gemüse, Spätzli, Pilze und Mirza Apfel)	CHF 35
Spinatravioli mit weissem Trüffelschaum	CHF 35

## Fischgerichte

---



Zander- und Saiblingfilets in der Folie gegart mit Eglifilet im Knuspermantel Kürbisrahmsauce, Mischreis und Gemüse	CHF 42
Gebratenes Seezungen- und Wolfsbarschfilet Lugana-Weissweinsauce, Kartoffelnocken und Herbstspinat	CHF 49

## Fleischgerichte

---



Kalbssteak mit cremigen Pilzen dazu Tannenschösslisauce, dünne Bandnudeln und Gemüseblume	CHF 47
Weide- Rindsentrecôte mit Trüffelkäse überschmolzen Portweinsauce, Zitronenravioli und Gemüse	CHF 52

## Wildgerichte (Reh aus einheimischer Jagd)

---

Duett vom Rehschnitzel am Stück gebraten und Rehpfeffer dazu Hagebuttenrahmsauce Spätzli und herbstliche Gemüse garnitur	CHF 47
Hirschkotelett mit Tannenschössli- Kräuterkruste Tannen- Pilzrahmsauce Kartoffelnocken und geschmorten Wirsing	CHF 49

## Für Sie am Tisch tranchiert ab zwei Personen

(zweiter Gang wird aus der Küche serviert)

Rehrücken «Jäger Art» mit Hagebuttenrahm- Tannenschösslisauce p. P.	CHF 59
1. Gang: Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Blumenkohl, Marroni und Mirza Apfel	
2. Gang: Kartoffelnocken und Gemüse garnitur	

## Herbst- Hit

Rehterrine mit Hirschtatar  
auf Meerrettich- Selleriemousse und Salatdekor

\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
mit Kürbiskerne- Öl und Zitronengrasglace

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
auf Apfel- Champagnersauerkraut  
Serviettenknödel und Rotweinapfelperlen

oder

Rindsfilet Mignon mit gebratener Gänseleber  
Trüffelsauce  
Spinatravioli und Gemüse

oder

Rehentrecôte mit Baumnusskruste  
Hagebuttenrahm- Tannenschösslisauce  
Kartoffelnocken und herbstliche Gemüse garnitur

\*\*\*

Käseteller  
mit Früchtebrot, Feigen- Senfkonfitüre, Dörrfrüchtekonfitüre,  
Honignüssen und Birne

oder

Williamsbirnenmousse im Baumkuchenmantel  
mit Rotweinbirne und Torroneparfait

### Unser Herbst- Hit ist wie folgend erhältlich:

in 3 Folgen (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Käse oder Dessert)	CHF 75
in 4 Folgen (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Käse oder Dessert)	CHF 87
in 5 Folgen (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Käse o. Dessert)	CHF 107
in 6 Folgen (Menü komplett )	CHF 127

### Auf Vorbestellung oder fragen Sie, ob es heute möglich ist:

#### **Hummer-Überraschungs- Menü ist wie folgend erhältlich:**

in 5 Folgen (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Käse o. Dessert)	CHF 137
--	---------

#### **Vegetarisches Überraschungs- Menü ist wie folgend erhältlich:**

in 5 Folgen (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Käse o. Dessert)	CHF 97
--	--------

#### **Bei Lactose- oder Gluten- Intoleranz Vorbestellung erwünscht**

##### **Fischdeklaration:**

Lachs Schottland  
Zander Schötz bei Luzern/ CH  
Saibling Brüggli Sz/ CH  
Eglifilet Altbüron Fam. Häfliger

##### **Fleischdeklaration:**

Kalb CH/ Kerns  
Rind CH/ Kerns  
Schwein CH/ Kerns  
Poulet CH/ Kneuss  
Reh CH  
Hirsch CH/ Neuseeland