



Wild – Karte 2017

Dienstag 19. September – Sonntag 19. November

Dienstag – Samstag	11:30-13:30 und 17:30-21:30
Sonn- und Feiertage	11:30-13:30 und 17:30-20:30
Montag	Geschlossen



KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit lauwarmen Champignons, Brot – und Speckwürfel	Fr.	11.50
Grüner Blattsalat dazu Frischkäse von der Sahli Alp mariniert mit Kräutern, geschrotetem Pfeffer und getrockneten Tomaten, dazu eine hausgemachte Balsamico Vinaigrette	Fr.	14.50
Grilliertes, in Speck eingewickeltes Wildhasenrückenfilet (URU) auf einem Herbstsalatbett und einer Himbeeren Vinaigrette	Fr.	16.00
Hausgemachte Wildterriner Salat Waldorf mit wildem Herbstsalat und Balsamico Vinaigrette dazu Cumberlandsauce vom Chef	Fr.	15.00
Carpaccio vom Hirsch (NZL) mariniert mit Knoblauchöl und 16-jährigem Aceto Balsamico garniert mit gerösteten Pinienkernen und zweijährigem Parmesan	Fr.	15.50

SUPPEN

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr.	8.50
oder mit einer gebratenen Riesencrevette	Fr.	11.00
Steinpilzrahmsuppe mit einer Rahmhaube	Fr.	9.50

WARME VORSPEISEN

Pastetli mit Eierschwämmli aus dem Muotathal	Fr.	14.50
Risotto mit Parmesan und rosa gebratenen Rehfiletstreifen (AUT)	Fr.	16.00

VORSPEISENTELLER

Kürbisrahmsuppe, Wildterriner
Eierschwämmli – Pastetli, Hirschtrockenfleisch (CH),
Grilliertes Hirschfilet und Nüsslisalat mit Champignons
Als Vorspeise Fr. 21.50 Nur als Hauptgang Fr. 29.50

HAUPTGÄNGE

Rehpfeffer (AUT) mit Champignons, Speck, Brotwürfel und Perlzwiebeln	Fr.	35.00
Hirschpfeffer (CH) mit sautierten Eierschwämmli	Fr.	33.00
Hirschsauerbraten (CH) nach Art des Chef's	Fr.	32.50
Wildbratwurst (von der Metzgerei Sternen in Arth) an einer Zwiebelsauce	Fr.	28.00
Wildgeschnetzeltes (AUT) an einer Wildrahmsauce mit Datteln	Fr.	40.00
Rehschnitzel Mirza (AUT) mit frischen Schweizer Waldpilzen Wildrahmsauce und Preiselbeerapfel	Fr.	45.00
Hirschentrecôte rosa gebraten (CH/ESP) auf einer Wildrahmsauce	Fr.	43.00
Hirschfilet (CH/ESP) auf Wildrahm-Calvadosauce	Fr.	44.00
Wildhasenrückenfilet (URU) auf einer leichten Heidelbeerwildrahmsauce	Fr.	39.50
Wildschwein Cordon-bleu (FRA) gefüllt mit Wildschweinroh- schinken und Taleggio dazu einen Portweinjus und Preiselbeerapfel	Fr.	41.00
Wild - Spiess am Tisch flambiert mit Quitten - Destillat vom Fassbind (Rehschnitzel, Hirschfilet, Hirschentrecôte, Hirschschnitzel und Wildhase) mit frischen Schweizer Waldpilzen und einer Wildrahmsauce	Fr.	49.00
Rehrücken am Tisch serviert (AUT) ab 2 Personen mit frischen Schweizer Waldpilzen an einer Wildrahmsauce (pro Person)	Fr.	51.00

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen:
Hausgemachte Spätzli oder Schupfnudeln
Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirne, Trauben und Marroni

VEGETARISCH

Alle Beilagen mit hausgemachten Spätzli oder Schupfnudeln ohne Wildrahmsauce	Fr.	27.50
Wild Vegetarisch mit einer Wildrahmsauce	Fr.	29.50

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachter Blueberry Cheesecake schön ausgarniert	Fr.	10.00
Erdnussbutterparfait mit Caramelisierten Erdnüssen	Fr.	11.50
Lebkuchenmousse mit Joghurt Glace und Rotweinpflaumen	Fr.	11.00
Lauwarmer Kürbiskuchen nach Art des Chef's mit Rahm	Fr.	9.00
Sorbet Teller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	10.50
Vermicelle ganze Portion	Fr.	10.50
Vermicelle halbe Portion	Fr.	8.00
Coupe Nesselrode ganze Portion	Fr.	11.00
Coupe Nesselrode halbe Portion	Fr.	8.50
Wilddessertteller „von allem ein bisschen“ ***	Fr.	18.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	11.50
Schokoladenmousetorte mit Crème Brûlée vom Fassbind mit hausgemachtem Brombeerensorbet	Fr.	9.50
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth	Fr.	7.00

*** Dieses Dessert steht Ihnen nur während der warmen Küche – Zeiten zur Verfügung.

HAUSGEMACHTE SORBETS/GLACE

Crème Brûlée Glace		
Weisses Haselnusskaffee Glace		
Joghurt Glace		
Mangosorbet		
Quittensorbet		
Ananassorbet		
Aprikosensorbet		
Brombeerensorbet		
Kirschensorbet		
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr. 3.90

KÄSE

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Region, schön ausgarniert	Fr.	13.00
Drei verschiedene Blauschimmelkäse mit regionalem Honig und Nüssen ausgarniert	Fr.	13.00
Dazu 1 dl Château Lange, Sauternes AOC 2008	Fr.	13.50

inkl. MWST

ZUM NACH HAUSE NEHMEN

Hausgemachtes Gebäck mit 4 verschiedenen Sorten 200 Gramm Fr. 8.00

Handgefertigte Pralinen und Liqueur Stängeli nach Haus-Rezept aus der Gotthard Küche, verfeinert mit „Les Vieilles Barriques“ Edelbränden vom Fassbind in Oberarth.

6 verschiedene Pralinen Sorten: Abricot, Cerise, Poire, Pomme, Prune, Crème Brûlée

120 Gramm Fr. 9.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.80

7 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Abricot, Cerise, Framboise, Honig Chrüter, Poire, Pomme, Prune

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 11.00

einzel pro 100 Gramm Fr. 9.50

Das komplette Spirituosen-, und Wein Sortiment ist in unserem Spirituosen-, und Weinkeller zu Ladenpreisen erhältlich. Fragen Sie nach der Preisliste.

Neu! Sahli Käse ca. 1kg Mutschli Fr./KG 19.00

Frischkäse von der Vorspeise mariniert in 2dl Gläser mit Kräutern, geschrotetem Pfeffer und getrockneten Tomaten. Pro Glass 9.00

Von der Glattalp im Bisisthal, Familie Beatrice und Daniel Bürgler / „Chesslärä“.

Berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“.

SÜSSWEINE

Monbazillac AOC 2005 3.75 dl Fr. 43.00

Château La Gironie

Sherry Pedro Ximenez 2cl Fr. 4.50

Bodegas M. Gil Luque, Jerez de la Frontera 4cl Fr. 8.00

SCHAUMWEINE

Amigne demi-sec Bec de Fin Bec 1dl Fr. 8.50

Yvo Mathier, Cave Fin Bec

Heida brut Bec de Fin Bec 1 dl Fr. 8.50

Yvo Mathier, Cave Fin Bec

ZIGARREN

In unserer Zigarren-Karte finden Sie eine grosse Auswahl an auserlesenen Zigarren. Damit Sie diese auch in angemessenem Rahmen und dem richtigen Ambiente geniessen können, steht Ihnen unser Spirituosen- und Weinkeller während den Öffnungszeiten des Restaurants für den Genuss zur Verfügung. Nehmen Sie Ihre Freunde mit zu Ihrer Rauchpause und lassen Sie sich Ihre Zigarre bei einem Aperitif, einem Kaffee, einem Glas Wein oder einem Schlummertrunk schmecken. Sie werden die spezielle Atmosphäre und die geschmackvoll eingerichteten Räume schätzen. Mit oder ohne Zigarre – ein Blick in unser neues Herzstück lohnt sich auf jeden Fall.