



# Wild – Karte 2022

Mittwoch 14. September – Sonntag 13. November

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



## KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit frischen lauwarmen Champignons, Brot – und Speckwürfel an einer italienischen Salatsauce	Fr.	14.50
Grüner Blattsalat dazu Frischkäse von der Sahli Alp mariniert mit Kräutern, geschrotetem Pfeffer und getrockneten Tomaten, dazu eine hausgemachte Balsamico Vinaigrette	Fr.	16.00
Grilliertes, in Speck eingewickeltes Wildhasenrückenfilet (URV) auf einem Herbstsalatbett und einer Sesam/Soja Vinaigrette	Fr.	18.50
Hausgemachte Wildterriner Salat Waldorf mit Herbstblattsalat und Balsamico Vinaigrette dazu Cumberlandsauce vom Chef	Fr.	16.50

## SUPPEN

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr.	11.00
oder mit einer gebratenen Riesencrevette	Fr.	14.00
Steinpilzrahmsuppe mit einer Rahmhaube	Fr.	13.00

## WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Kürbis Lasagne mit Schweizer Reibkäse	Fr.	17.50
Grosse Portion	Fr.	27.00
Waldpilz – Pastetli mit frischen Kernser Edelpilzen	Fr.	17.50
Grosse Portion	Fr.	27.50
Risotto mit Schweizer Reibkäse und rosa gebratenen Rehfiletstreifen (AVT)	Fr.	17.50
Grosse Portion	Fr.	28.00



## VORSPEISENTELLER

Kürbisrahmsuppe, Wildterriner,  
Waldpilz – Pastetli, Hirsch Salsiz und Hirschtrockenfleisch vom Muotathal  
Grilliertes Hirschfilet und Nüsslisalat mit Champignons  
**Als Vorspeise Fr. 23.50    Nur als Hauptgang Fr. 35.50**

## HAUPTGÄNGE

Rehpfeffer (CH/AUT) mit Champignons, Speck, Brotwürfel und Perlzwiebeln	Fr.	37.00
Hirschpfeffer (CH/AUT) mit sautierten Eierschwämmli	Fr.	35.50
Wildgeschnetzeltes (AUT) an einer Wildrahmsauce mit Datteln	Fr.	42.50
Rehschnitzel Mirza (AUT) mit frischen Schweizer Waldpilzen, Wildrahmsauce und Preiselbeerapfel	Fr.	48.50
Hirsch Entrecôte rosa gebraten (CH/EU) auf einer Wildrahmsauce	Fr.	46.00
Hirschfilet (CH/EU) auf Wildrahm-Calvaðossauce	Fr.	47.00
Wildhasenrückenfilet (URU) auf einer leichten Heidelbeerwildrahmsauce	Fr.	44.50
Wildschwein Cordon-bleu (FRA) gefüllt mit Wildschweinroh- Schinken und Taleggio dazu einen Portweinjus und Preiselbeer Apfel	Fr.	44.50
Wild - Spiess am Tisch flambiert mit Quitten - Destillat vom Fassbind (Rehschnitzel, Hirschfilet, Hirsch Entrecôte und Wild Hase) mit frischen Kernser Edelpilzen und einer Wildrahmsauce	Fr.	54.50
Rehrücken am Tisch tranchiert (AUT) mit frischen Kernser Edelpilzen an einer Wildrahmsauce (wird in 2 Gängen Serviert, ab 2 Personen)	Fr.	62.00



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

Glutenfreie Spätzli Aufpreis 2.50 CHF

## VEGETARISCH

Alle Beilagen mit hausgemachten Spätzli oder Schupfnudeln ohne Wildrahmsauce	Fr.	30.00
mit Wildrahmsauce	Fr.	32.00

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachter Blueberry Cheesecake schön ausgarniert	Fr.	12.50
Erdnussbutterparfait mit Caramelisierten Erdnüssen	Fr.	12.50
Chriesibrägel mit Oberärther Chriäsi vos Fischlis dazu hausgemachtes Chriesi Sorbet	Fr.	11.50
Lauwarmer Kürbiskuchen nach Art des Chef's mit Rahm mit hausgemachtem Ahornsirup Glace (Geheimtipp!! Kanadische Spezialität)	Fr.	13.50
Sorbet Teller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	13.50
Vermicelle ganze Portion (mit Merengues)	Fr.	12.50
Vermicelle halbe Portion	Fr.	9.50
Coupe Nesselrode ganze Portion (mit Vanille Glace)	Fr.	14.00
Coupe Nesselrode halbe Portion	Fr.	10.00
Wilddessertteller „von allem ein bisschen“ ***	Fr.	19.50
Hausspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch		
Ganze Portion	Fr.	12.00/10.50
Halbe Portion	Fr.	9.50/8.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	12.50
Original Muotathaler Rahmkirschtorte	Fr.	7.50
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth	Fr.	7.50

\*\*\* Diese Desserts stehen Ihnen nur während der warmen Küche – Zeiten zur Verfügung.

## HAUSGEMACHTE SORBETS/GLACE

Crème Brûlée Glace		
Weisses Haselnusskaffee Glace		
Ahornsirup Glace		
Joghurt Glace		
Cacaofruchtsaftsorbet		
Mangosorbet		
Aprikosensorbet		
Brombeerensorbet		
Kirschensorbet		
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr. 4.40



## KÄSE

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Schweiz *** mit Feigensenf schön ausgarniert	Fr.	18.50
Dazu 1 dl Château Lange, Sauternes AOC 2017	Fr.	14.50

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, sowie Edelschokolade und Grand Cru Couverturen von der Firma Max Felchlin AG in Schwyz.

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

120 Gramm Fr. 9.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.80

6 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Abricot, Cerise, Framboise, Poire, Pomme, Prune

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 11.00

einzeln 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 19.50

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



## SÜSSWEINE

### Weiss

Château Lange AOC 2017 1dl Fr. 14.50

Monsieur Bernard REGLAT

Trauben: 80% Sémillon, 10% Muscadelle, 10% Sauvignon

## SCHAUMWEINE

### Prosecco

Sergio Mionetto extra-sec 1dl Fr. 9.50

Mionetto

Trauben: Prosecco, Chardonnay, Verdiso, Bianchetta

## 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.