



# Wild – Karte 2023

Donnerstag, 14. September – Sonntag 12. 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.	15.50
Grüner Blattsalat dazu Frischkäse von der Sahli Alp mariniert mit Kräutern, geschrotetem Pfeffer und getrockneten Tomaten, dazu eine hausgemachte Balsamico Vinaigrette	Fr.	17.00
Grilliertes, in Speck eingewickeltes Wildhasenrückenfilet (URV) auf einem Herbstsalatbett an einer hausgemachten Balsamico Vinaigrette	Fr.	19.50
Hausgemachte Wildterriner Salat Waldorf mit Herbstblattsalat und Balsamico Vinaigrette dazu Cumberlandsauce vom Chef	Fr.	17.50

## SUPPEN

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr.	11.50
oder mit einer gebratenen Riesencrevette	Fr.	15.00
Steinpilzrahmsuppe aus Muotathaler Steinpilzen mit einer Rahmhaube	Fr.	14.00

## WARME VORSPEISEN

Waldpilz – Pastetli mit frischen Kernser Edelpilzen	Fr.	18.50
Grosse Portion	Fr.	29.50
Risotto mit Schweizer Reibkäse und rosa gebratenen Rehfiletstreifen (AUT)	Fr.	18.50
Grosse Portion	Fr.	30.00



## VORSPEISENTELLER

Kürbisrahmsuppe, Wildterriner,  
Waldpilz – Pastetli, Hirsch Salsiz und Hirschtrockenfleisch vom Muotathal  
Grilliertes Hirschfilet und Nüsslisalat mit Champignons

Als Vorspeise Fr. 24.50    Nur als Hauptgang Fr. 36.50



inkl. MWST

## HAUPTGÄNGE

Rehpfeffer (CH/AUT) mit Champignons, Speck, Brotwürfel und Perlzwiebeln		Fr.	38.00
Hirschkraut (CH) mit sautierten Eierschwämmli		Fr.	36.50
Wildgeschnetzeltes (AUT) an einer Wildrahmsauce mit Datteln		Fr.	45.50
Rehschnitzel Mirza (CH/AUT) mit frischen Kernser Edelpilzen, Wildrahmsauce und Preiselbeerapfel		Fr.	48.50
Hirsch Entrecôte rosa gebraten (CH/EU) auf einer Wildrahmsauce		Fr.	47.50
Hirschfilet (CH/DE) auf Wildrahm-Calvaðossauce		Fr.	47.50
Wildhasenrückenfilet (URU) auf einer Gin-Wildrahmsauce verfeinert mit „Wild-Gin“ vom Z'graggen, Lauerz		Fr.	46.50
Wildschwein Cordon-bleu (FRA) gefüllt mit Wildschweinroh-Schinken und Taleggio dazu einen Portweinjus und Preiselbeer Apfel		Fr.	45.50
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.	56.00
Rehrücken am Tisch tranchiert (CH/AUT) mit Kernser Edelpilzen an einer Wildrahmsauce (wird in 2 Gängen serviert, ab 2 Personen)		Fr.	63.00

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 Kernser Edelpilzen dazu hausgemachten Spätzli oder Schupfnudeln ohne Wildrahmsauce	Fr.	33.50
mit Wildrahmsauce	Fr.	35.50




inkl. MWST


## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachter Blueberry Cheesecake schön ausgarniert	Fr.	13.50
Erdnussbutterparfait mit Caramelisierten Erdnüssen	Fr.	13.50
Chriesibrägel mit Oberärther Chriäsi vos Fischlis in Oberärth dazu hausgemachtes Chriesi Sorbet	Fr.	12.50
Lauwarmer Kürbiskuchen nach Art des Chef's mit Rahm mit hausgemachtem Ahornsirup Glace (Geheimtipp!! Kanadische Spezialität)	Fr.	14.50

### Neu! Coupe „Ächt Schwyz“

2 Kugeln Vanille Glace, 1 Kugel Schoggi Glace mit Whisky-Cream vom Z'Graggen in Lauerz		Fr.	13.50
Mini Coupe		Fr.	10.50
Sorbet Teller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets		Fr.	13.50
Vermicelle ganze Portion/halbe Portion (mit Merengues)		Fr.	13.50/10.50
Coupe Nesselrode ganze Portion/halbe Portion (mit Vanille Glace)		Fr.	14.50/10.50
Wilddessertteller „von allem ein bisschen“ ***		Fr.	20.50

### Hauspezialität 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.	13.00
Original Muotathaler Rahmkirschtorte		Fr.	8.00
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth		Fr.	8.00

\*\*\* 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.	4.70



## KÄSE

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Schweiz *** mit Feigensenf schön ausgarniert	Fr.	19.50
Dazu 1 dl Château Lange, Sauternes AOC 2017	Fr.	13.50

inkl. MWST

## ZUM NACH HAUSE NEHMEN

Hausgemachtes Gebäck mit 3 verschiedenen Sorten 200 Gramm Fr. 8.50

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. 10.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.90

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

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 12.00

einzeln pro 100 Gramm Fr. 10.50

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

Regionale Persönlichkeiten... Sahli Käse ca. 1kg Mutschli Fr./KG 20.50

Von der Glattalp im Bisisthal, Familie Beatrice und Daniel Bürgler / „Chesslärä“.  
Berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“ 2013.



## SÜSSWEINE

### Weiss

Château Lange AOC 2017 1dl Fr. 13.50

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.