



Herbstliche Vorspeisen

CHF

7402	Hokkaido-Kürbisrahmsuppe mit seinen Kernen und Kürbiskernöl		14
7410	Bunter Herbstsalat mit sautierten Pilzen, Speckstreifen und Trauben an Balsamico-Dressing		18
7416	Kürbisravioli an leichter Preiselbeerrahmsauce		18

Herbstliche Hauptgerichte

CHF

7420	Hirschpfeffer „Hubertus“ serviert mit seinen klassischen Beilagen		36
7424	Wildgeschnetztes „Försterart“ an Cognacrahmsauce mit Pilzen, Speck und Trauben		36
7428	Rehschnitzel „Jägerart“ an Trauben-Grappasauce		41
7430	Hirsch-Entrecôte „Wilderer Art“ an Wildrahmsauce mit Baumnüssen		41

Herbstlich Fleischlos

7440	Herbstlicher Gemüseteller mit Wildrahmsauce		30
------	--	--	----



Der Siegel deklariert, dass die Rohstoffe grundsätzlich aus der Region Nidwalden von uns bekannten Produzenten bezogen werden. Die Lebensmittel müssen im Kanton Nidwalden hergestellt oder verarbeitet werden. Kuh-, Schaf-, und Ziegenmilch sowie Schweine- und Kuhfleisch müssen ausschliesslich aus der Region Nidwalden stammen.





Herbstliche Desserts

6822	Birnen-Parfait mit karamellisierten Walnüssen		15
6950	Coupe Nesselrode mit Meringuestückchen und Vanilleglace		14
6951	Mini Coupe		10
6952/54	Vermicelles mit Schlagrahm oder Kirsch		13
6956	Vermicelles mit Schlagrahm UND Kirsch		15
6966	Apfelhüechli mit Vanilleglace		15

Weinempfehlung zu Wildgerichten

2185	Schweiz	Solis weiss du Valais AOC „Seewer“	2023	1 dl	8.00
2184	Wallis	Weingut Seewer, Damian und Fabienne, Susten VS – www.weingutseewer.ch		50 cl	36
	13.0 % Vol.	<i>SOLIS = Sonne – dieser Spritzwein wird nur an exponierten Sonnenhängen im Gebiet Leuk VS angepflanzt. Assemblage aus Ermitage, Chardonnay und Fine Cuvée; Ertrag: 800 g/m²; Ausbau: traditionell auf der feinen Hefe im Chromstahltank; Farbe: helles Gelbgold; Frucht: blumig, exotisch, Honig; Gaumen: grosszügig, erfrischend, mit angenehmem Säuregehalt.</i>			
					
2567	Schweiz	Pinot Noir du Valais AOC „Jagd- und Wildfreunde“	2023	1 dl	8.20
2566	Wallis	Weingut Seewer, Damian und Fabienne, Susten VS – www.weingutseewer.ch		50 cl	34
	13.0 % Vol.	<i>Dieser besondere Pinot Noir ist mehr als ein Rotwein – er ist eine Hommage an die herbstliche Jagdsaison und den Genuss von Wildspezialitäten. Als saisonaler Wein im Herbst erhältlich, verkörpert er die reiche Tradition und den unverwechselbaren Geschmack des Walliser Weins. Die Trauben reifen auf den sonnenverwöhnten Kalkböden in den oberen Lagen rund um Leuk, wo sie ihre Finesse und Tiefe entwickeln. Mit seiner eleganten Struktur und den erdigen, waldigen Aromen ist dieser Pinot Noir ein Muss für alle, die Wildgerichte und die gemütliche Atmosphäre des Herbstes lieben.</i>			
					

zu den Hauptgerichten der Wildkarte servieren wir hausgemachte Spätzli oder Steinpilzkroketten und die klassischen Beilagen: Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren und Rotweibirne

Wir beziehen das Wildfleisch und die Wildfleischwaren von Nidwaldner oder Urner Jägern, der Metzger Gabriel AG in Wolfenschiessen, www.metzgergabriel.ch und der Metzgerei Stutzer & Flüeler AG in Kerns, www.metzgereistutzer.ch. Herkunft der Qualitätswaren: **Schweiz**, Österreich und Deutschland

Guten Appetit!



Der Siegel deklariert, dass die Rohstoffe grundsätzlich aus der Region Nidwalden von uns bekannten Produzenten bezogen werden. Die Lebensmittel müssen im Kanton Nidwalden hergestellt oder verarbeitet werden. Kuh-, Schaf-, und Ziegenmilch sowie Schweine- und Kuhfleisch müssen ausschliesslich aus der Region Nidwalden stammen.

