

Suppe und Vorspeisen

Kürbiseremmesuppe mit Rahmhaube	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfel	Fr. 11.00
Wildpastete mit Zimtapfel auf Selleriesalat „Waldorf“	Fr. 13.00
Herbstsalat mit lauwarmen Rehstreifen an Himbeerdressing	Fr. 13.00
Hirsch Terrine Diana mit Haselnüssen	Fr. 15.00
Wildvorseisplatte „Intschner Wald“	Fr. 17.50

Hauptspeisen

Gämspfeffer aus „Urner Jagd“ Mit Preiselbeerapfel, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	Fr. 34.00
Hirschfilet an Preiselberrsaucz Mit Birne mit Preiselbbereen, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	Fr. 37.50
Rehschnitzel an Steinpilzrahmsaucz Mit Preiselbeerapfel, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	Fr. 37.50
„Jägerpfanne“ Rehschnitzel, Hirschfilet an Steinpilzsaucz, Preiselbeerapfel und Birne glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	Fr. 38.50
„Wildererpfanne“ Hirsch-Rehgeschnitzeltes an Wildrahmsaucz mit Trauben und Pilzen Spätzli und Preiselbeerapfel	Fr. 36.50
Reh-Rückenfilet an Baumnuss-Kräuterbutter Preiselbeerapfel und Birne, glasierte Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	Fr. 39.50
Veggetarischer Herbstteller Rotweibirne, Preiselbeerapfel, glasierte Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli mit Steinpilzsaucz	Fr. 27.50

*sämtliche Zutaten sind hausgemacht. Steinpilze, Preiselberrereen und Kürbisse stammen aus dem Kt. Uri