

Vorspeisen

Wild Träumli
Variation von Hirschtatartare, Herbstsüppi
und marinierten Eierschwämmli
CHF 21

Nüsslisalat an Haussauce
mit gebratenen Trüffel-Wachteleier
CHF 15

Blattsalat mit Kürbiskernöl
und sautierten Eierschwämmli
CHF 16

Kürbis-Ingwersüppi mit Moutathaler Urwaldschinken
mit geröstetem Hausbrot
CHF 16

Orangen-Kokossuppe mit rotem Curry
mit sautierter Crevette
CHF 16

Hausgemachtes Wildschweinbratwürstli
auf Rahmwirsing
CHF 12

Hauptgerichte

Rehpfeffer nach Jägerart
mit hausgemachten Spätzli und Birne mit Preiselbeeren
CHF 32/37

Rehschnitzel Mirza an Wildrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni
Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren
CHF 42/47

Rehrücken Adler am Knochen gebraten
an Wildrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni
Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und Ananas mit Apfel
Ab 2 Personen
CHF 62

Hirschfilet am Stück gebraten an Hagenbuttensauce
auf Rahmwirsing mit hausgemachten Spätzli
CHF 42/47

Wir beziehen unser Wild rund um die Rigi
In Ausnahmefällen aus Oesterreich

Original Wienerschnitzel vom Kalb
im Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln
CHF 35/41

Rindsfilet vom Grill an caramelisierter Knoblauchsauce
auf Blattspinat mit Bratkartoffeln
CHF 46/52

Unser Kalbfleisch und Rindfleisch stammt aus der Schweiz

Süsser Abschluss

Adler Eiskaffee mit Kirsch und Rahm

CHF 11

Hausgemachte Brännli Creme

Nach Grossmutter's Rezept

Mit Vanilleglace und Rahm

CHF 12

Vermicelle mit Rahm

CHF 9

Vermicelle mit Vanilleglace und Rahm

CHF 13

Don Pedro

Eine Vermischung von vanilleglace und Whisky

Unsere Erinnerung an Kapstadt

CHF 12

Zitronensorbet mit Vodka

CHF 13

Zwetschgen-sorbet mit Vielle Prune

CHF 13

Hausgemachte Glace

Marroni-Kirschglace

Schoggi-Ingwerglace mit Chili

Vanille-Zitronenglace

Pro Kugel

CHF 6