

Vorspeisen

Zweierlei Selleriesalat mit Äpfeln	9.00
Kleiner gemischter Salat	13.00
Rotkabissalat mit Äpfeln, Feigen und Chili mariniert mit Dallenwiler Bieressig	14.00
Reis Cremesuppe	9.00

Vegetarische Gerichte

Gemüse Teryiaki mit Kartoffelstock	23.00
Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp Untertrübsee	18.00

Hauptgerichte

Penne mit Rindsragout und Wurzelgemüse	24.00
Schweinsbratwurst von der Metzgerei Stutzer Senfsauce und Pommes Frites	20.00
Gebackene Pouletknusperli mit süss- saurerer- Sauce und gemischtem Salat	20.00

Dessert

Vermicelles im Glas	6.50
Affogato	
Vanilleglace, Espresso und Rahm	9.00

Themengerichte im Herbst

Geschnetzeltes vom Reh (Österreich) mit Wacholder- Eierschwämmli Rahmsauce		42.00
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	37.00
<i>Aus Urner Jagd</i>		
Hirsch-Saltimbocca mit Balsamicosauce, Spätzli	Guets vo hie	40.00
Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	35.00
<i>Aus Urner Jagd</i>		
Hirschpfeffer mit Speck, Champignons und Brotwürfel, Spätzli	Guets vo hie	36.00
Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	31.00
Wild Hacktätschli mit Apfel- Rosmarinsauce, Spätzli und geschmorter Kürbis		34.00
	kleine Portion	29.00
Ragout von Kürbis, Käferbohnen, Linsen, Kartoffeln, Wirz und Pilzen	Vegan	30.00
Paprikasauce und Vegane Spätzli	kleine Portion	25.00