

Wilde Vorspeisen

Kürbis-Honigsamtsüppchen

unter der Rahmhaube mit gerösteten Kürbiskernen
und deren Öl

Fr. 12.80

Kräftige Steinpilzsuppe

mit sautierten Steinpilzen

Fr. 14.80

Schüssel vom Nüsslisalat

mit Speck, Croûtons und gehacktem Ei
an Französischem Dressing

Fr. 14.80

Unsere Wildklassiker

Rehrücken Felmis

ab 2 Personen

reichhaltig garniert, in zwei Gängen serviert

Fr. 64.50 p.P.

Rehpfeffer Jäger Art

mit Speck, Silberzwiebeln und Croûtons

Fr. 38.50

Jägerschmaus Hubertus

Wildgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce

mit gebratenen Pilzen

Fr. 43.50

Rehschnitzel Mirza

mit gefülltem Preiselbeer-Apfel

Fr. 47.50

Hirschentrecôte unter der Baumnusskruste

auf Wildrahmsauce

Fr. 48.50

Diese Gerichte servieren wir alle mit den klassischen Herbstbeilagen:
Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl und hausgemachte Butterspätzli

Ein fulminanter Start

Knackige Blattsalatschüssel

mit Blätterteigstange
an Hausdressing
Fr. 9.80

Gemischte Salatschüssel an Hausdressing

mit Kernen und Croûtons
Fr. 11.80

Beefsteak Tartar

zartes Rindfleisch vom Metzger Matter mit unserer Hausmarinade
dazu Briochetoast und Butter
Fr. 25.80

Carpaccio vom Weiderind

mit Trüffelöl, getrockneten weissen Trauben
und geschroteten Baumüssen
Fr. 18.80

Heiss begehrt

Schnecken nach Art des Hauses (6 Stück)

Fr. 17.80

Crevetten aglio olio e peperoncini (heiss serviert) Black Tiger Crevetten

Fr. 17.80

Tagessuppe (s'hed solangs hed)

Fr. 10.80

Aus Stall und Wiese

Schnitzel vom Milchkalb nach Wiener Art

dazu Preiselbeer und Zitrone
serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse
Fr. 42.80

Geschnetzeltes Kalbfleisch Luzerner Art

an Rahmsauce mit Champignons
mit à la minute gebratener Butterrösti
Fr. 38.80

Kalbscordonbleu

gefüllt mit Schinken und Käse von der Chretzenalp am Pilatus
serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse
Fr. 44.80

Sautierte Kalbsleber mit Speckwürfeli

mit Butter, Zwiebeln und Jus, dazu knusprige Rösti
Fr. 38.80

Entrecôte vom Irischen Weiderind 200g

unter Nuss-Crunch, auf Portweinjus
dazu sautierte Haselnuss-Gnocchi und buntes Gemüse
Fr. 48.80

Beefsteak Tartar (140g)

zartes Rindfleisch vom Metzger Matter mit unserer Hausmarinade
serviert mit Briochetoast und Butter
Fr. 34.80

Gebratene Pouletbrust im Kürbismantel

auf Wildrahmsauce
mit sautierten Haselnuss-Gnocchi und Rosenkohl
Fr. 33.80

Panierte Schnitzel vom Luzerner Schwein

mit Pommes frites und Gemüsebouquet
Fr. 29.80

Buurebratwurst von der Metzgerei Matter (200g)

an Zwiebelsauce, dazu Pommes frites
Fr. 28.80

inklusive 8.1% Mwst

Aus dem Wasser

Fischknusperli garniert mit Salaten, dazu Sauce Tartare
Fr. 32.80

Gebratene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee
an Safransauce
dazu Salzkartoffeln und Cashew-Blattspinat
Fr. 38.80

Vegetarische Ecke

Herbststeller „bad hunter“
mit Rosenkohl, Rotkraut, glacierten Marroni, sautierten Pilzen, gefülltem Apfel
und hausgemachten Spätzli, dazu vegane Wildrahmsauce
Fr. 33.80

Jogi's Spätzlipfanne
mit Gemüse und Pilzen an Rahmsauce
überbacken mit Parmesan
Fr. 32.50

Vegane Kartoffelroulade
mit Wirsing- und Herbsttrompetenfüllung auf Rotkraut
dazu vegane Wildrahmsauce
Fr. 31.50

Beilagenänderungen

Gemüse als zusätzliche Beilage
Fr. 6.80

Rösti als Beilagenänderung
Fr.+3.50

Fleischdeklaration:

Schwein, Poulet, Kalb aus CH, Rind aus IRL / Arg, Lamm aus Irland, Pferd aus CDN / USA,

Wild aus CH/A, frische Teigwaren hausgemacht/Bottega Safra Luzern

Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Fischdeklaration: Albeli und Felchen aus CH, Zander von der Binnenfischerei RUS, Fischknusperli aus NZL Atlantik und Crevetten aus Vietnam

Brotdeklaration: Unser Brot stammt von der Bäckerei Sutter in Horw und von der Bäckerei Hiestand in Schlieren

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

Preise für Hahnenburger in CHF: 2dl/2 3dl/2.5 5dl/3.5 1lt/5.50
Preis für zusätzliches Gedeck: CHF 5.50



inklusive 8.1% Mwst