

Sascha's Gourmet Menu

Hamachi

Dashi-Vinaigrette | Daikon Rettich | Wasabi | **28**

Japanese greater amberjack | Dashi Vinaigrette | Daikon radish | Wasabi

—

Madai Ikejime

Krustentierschaum | Wilder Blumenkohl | Kaviar Premium Gold | **36**

Japanese red sea bream | Crustacean froth | Wild cauliflower | Caviar Premium Gold

—

Wachtel

Ponzu | Petersilienwurzel | Trüffel | **26**

Quail | Ponzu | Parsley root | Truffle

—

Damhirsch von Holzen Fleisch

Steinpilz | Herbstgemüse | Miso | **58**

Fallow deer from Ennetbürgen | Boletus mushroom | Autumn vegetables | Miso

—

Stanser Fladä

Topinambur | Birne | **26**

Stanser Fladä | Jerusalem artichoke | Pear

—

Umeboshi

Kokosnuss | Five Spice | Erdnuss | **24**

Japanese salted plums | Coconut | Chinese five-spice | Peanut

4-Gang Menu à 115 | 4-course menu à 115

5-Gang Menu à 130 | 5-course menu à 130

6-Gang Menu à 140 | 6-course menu à 140

Weinbegleitung 4 Gänge 44 | wine pairing 4 courses à 44

Weinbegleitung 5 Gänge 53 | wine pairing 5 courses à 53

Weinbegleitung 6 Gänge 63 | wine pairing 6 courses à 63

Bestellungen für das komplette Menu nehmen wir gerne bis 20.30 Uhr entgegen.

Orders for the entire menu are taken until 8 :30 p.m

Sascha's vegetarisches Menu

Daikon Rettich

Dashi-Vinaigrette | Wasabi | **18**

Daikon radish | Dashi Vinaigrette | Wasabi

—

Petersilienwurzel

Ponzu | Trüffel | **22**

Parsley root | Ponzu | Truffle

—

Gyoza

Shiitake-Dashi | Wilder Blumenkohl | **24**

Gyoza | Shiitake dashi | Wild cauliflower

—

Randen-Steak

Herbstgemüse | Miso | **39**

Beetroot steak | Autumn vegetables | Miso

—

Stanser Fladä

Topinambur | Birne | **26**

Stanser Fladä | Jerusalem artichoke | Pear

—

Umeboshi

Kokosnuss | Five Spice | Erdnuss | **24**

Japanese salted plums | Coconut | Chinese five-spice | Peanut

4-Gang Menu à 99 | 4-course menu à 99

5-Gang Menu à 110 | 5-course menu à 110

6-Gang Menu à 120 | 6-course menu à 120

Weinbegleitung 4 Gänge 44 | wine pairing 4 courses à 44

Weinbegleitung 5 Gänge 53 | wine pairing 5 courses à 53

Weinbegleitung 6 Gänge 63 | wine pairing 6 courses à 63

Bestellungen für das komplette Menu nehmen wir gerne bis 20.30 Uhr entgegen.

Orders for the entire menu are taken until 8:30 p.m

Sämtliche verarbeiteten Lebensmittel werden mit grösster Sorgfalt von unserem Küchenchef ausgewählt. Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Wilden Mann Team. Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

All processed foods are selected with great care by our chef. For information regarding food allergies and intolerances, please ask our Wilden Mann team Prices in CHF include 8.1% VAT.