

bunte zeiten wilde gerichte

ES GEHT NICHT NUR UM DAS ESSEN,
SONDERN AUCH UM DIE MOMENTE,
DIE WIR WÄHREND DES ESSENS TEILEN.

Mit unserer Herbst- und Wildkarte möchten wir nicht nur Ihren Gaumen verwöhnen und Ihre Augen zum Leuchten bringen, sondern Ihnen auch unvergessliche Genussmomente bereiten.

Unser Küchenteam legt grossen Wert auf hausgemachte Speisen sowie auf regionale und saisonale Zutaten. Deshalb beziehen wir unser Wildfleisch von ausgewählten, vertrauenswürdigen Partnern aus der Region:

-  Hirschfleisch - Schüür zum Hirschpark, Littau
-  Rehfleisch – Jagdgesellschaft Buttisholz & Eich

Die frische Zubereitung unserer Gerichte ist für uns selbstverständlich. Für die dadurch entstehenden Wartezeiten danken wir Ihnen herzlich für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren herbstlichen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen, und wünschen Ihnen eine genussvolle, entspannte Zeit bei uns im iheimisch!

CHALTI KREATIONE

NÜSSLISALAT

Gekochtes Ei • frische Trauben • hausgemachte Knoblauchcroûtons • Saisondressing
Rehsalametti von der Metzgerei Aerne

15.50

+ 4.50

CARPACCIO VOM REH

Eingelegte Birnen • Feigen • Sbrinz • Preiselbeeren • geröstete Haselnüsse

24.50

US EM SUPPETOPF

SÜPPLI VOM MUSKATKÜRBIS

Heimischer Apfelmost • Kürbiskernöl

13.50

Suppe «Gluschtportion»

8.50

VEGI

IM OFEN GEBACKENER MINI-KÜRBIS

Gefüllt mit Mascarpone-Sbrinz Polenta • gebratene Eierschwämmli
Frittierter Federkohl • Beurre-Blanc

29.50

HAUSGEMACHTE GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI

32.50

Herbstpilze • frische Feigen • Sbrinzspäne

flaschenweine offen

WYSSWII

BLANK ANGEL MERLOT BIANCO

Vini e Distillati Angelo Delea Losone | TI

1dl

75cl

7.70

54.00

ROTWII

CORNALIN ANTICA 2023

Domaine Cornulus, Reynard & Varone | VS | RP94

11.00

84.00

Unsere Backwaren sowie Brot beziehen wir aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

US WALD & FLUR

Es het solangs het – da wir unser gesamtes Wildfleisch aus der Schweiz beziehen.

Alle unsere Wildgerichte servieren wir mit:

Spätzli • Rotkraut • Rosenkohl • Preiselbeer Apfel • caramelisierte Marroni • Wildrahmsauce mit Wacholder

WILDPFEFFER 160g	36.50
Silberzwiebeln • Speckstreifen • Knoblauchcroûtons • Wildbeilagen	
HIRSCHGESCHNETZELTES VOM SCHÜÜR ZUM HIRSCHPARK LITTAU 160g	46.50
Pflaumenwürfeli • Rahmsauce • Wildbeilagen	
ROSA GEBRATENE REHSCHNITZELI 160g	44.50
Rahmsauce • Preiselbeeren • Wildbeilagen	

WAS D'CHUCHI EMPFIEHLT es het solangs het

MEDAILLON VOM REHRÜCKEN 160g	56.50
Mit Rosmarin gebraten • Wildbeilagen	

SÜESSI VERFÜEHRIG

VERMICELLES IM MERINGUENESTLI  	9.50
Cranberrycrumble • Schlagrahm	
LAUWARMER MARRONIBROWNIE	13.50
Zwetschgenkompott • Preiselbeerrahm	

EHRI GSONDHEIT LIED EUS AM HÄRZE

Mit     gekennzeichnete Gerichte können wir auf Wunsch entsprechend Ihren Bedürfnissen anpassen. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bereits bei der Bestellung über Allergien, Unverträglichkeiten oder wenn Sie eine vegane Zubereitung wünschen. Dabei können je nach Gericht auch Saucen, Beilagen oder einzelne Zutaten angepasst oder ausgetauscht werden.

Wir besprechen gerne mit Ihnen die möglichen Anpassungen und finden, wenn immer möglich, eine passende Alternative, damit Sie Ihren Besuch bei uns unbeschwert geniessen können.