

# 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

### ONYX NOIR AOC VALAIS

Cave Emery Ayent | VS

7.90

55.00

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

HIRSCHGESCHNETZTES 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.