



W
i
l
d
z
y
t

Wild aus regionaler Jagd

Das ist im Weissen Kreuz nicht nur eine Floskel, sondern ein Aushängeschild, welches für Frische und Qualität bürgt. Aus den regionalen Wäldern bringen uns unsere Weidmänner das Reh- und Hirschwild, das von Roman im Hause fachgerecht verarbeitet wird. Auch unsere Beilagen wie Spätzli und Rotkraut werden frisch nach einem alten Hausrezept hergestellt. Obwohl wir alle Speisen frisch zubereiten, bemühen wir uns sehr, die Wartezeiten so kurz wie möglich zu halten. Wir danken für Ihr Verständnis, falls es doch einmal ein bisschen länger dauern sollte.

Nun laden wir Sie ein, auf eine kulinarische Reise durch unsere Wildangebote.

Vorspeisen

Kürbis-Apfelcrèmesuppe mit leichtem Hauch von Curry und Rahmhaube mit caramelisiertem Kürbiskern-Crunch	13.00
Nüsslisalat Mimosa der Herbstklassiker mit Speckwürfel, gehacktem Ei und Croûtons	15.00
Herbtsalat „Diana“ saisonales Blattsalatbouquet mit Nüsslisalat, gebratenen Herbstpilzen, süss-saure Kürbiswürfel und geröstete Nüsse an Apfelvinaigrette	22.50
Duett der „Klassiker“ Mini-Kürbis-Apfelcrèmesüppchen begleitet vom kleinen Nüsslisalat Mimosa mit Speckwürfel, gehacktem Ei und Croûtons	23.00
Hirsch-Carpaccio vom hiesigen Hirsch hauchdünn geschnittenes Hirschfleisch an einem Hauch von Trüffelöl, Koreanderpfeffer, gerösteten Pistazien und gehobeltem Sbrinz garniert mit kleinem Nüsslisalat	26.00



W
i
l
d
z
y
t

Vegetarische Gerichte

Chäs-Spätzli im Töpfli 28.00
Chäs-Spätzli mit Bergkäse und hausgemachten Knusperzwiebeln. Separat servieren wir Ihnen Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Maroni.

Beilagenteller 35.00
klassischer Teller mit unseren feinen Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, Mirza-Apfel, Rotweinpflaume, kleinem Pilzpastetli und Wirsingköpfli. Separat dazu servieren wir Ihnen Osbourne-Brandy-Wildrahmsauce.

Gnocchi al Zucca 29.00
Kürbis-Gnocchi an feiner Nussbutter mit Pilzen und Salbei

Hauptgänge

Rehpfeffer oder Hirschkpfeffer*
aus den Wäldern am Pilatus nach altem Hausrezept
natur 24.00
mit Speck, Champignon, Croûtons und Mirza-Apfel

mit Spätzli, Speck, Champignon, Croûtons und Mirza-Apfel 35.00

garniert 39.50
mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl und Mirza-Apfel

*Hirschkpfeffer ist erst ab Oktober erhältlich

Rehschnitzel „Hallali“ 49.00
feine Rehschnitzel an Osbourne-Brandy-Wildrahmsauce, hausgemachte Beilagen, und Mirza-Apfel



W
i
l
d
z
y
t

Schnitzel vom Schwarzenberger Damhirsch 48.00
an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Beilagen
und Mirza-Apfel
Den Damhirsch beziehen wir aus der Zucht von Fam. Mike & Martina Fuchs,
Schwarzenberg. Möchten Sie mehr darüber erfahren, besuchen Sie die Seite
www.hirschhof.ch

Rehrückenmedaillon nach Art des Chefs 57.00
auf den Punkt gebratenes Rehnierstück in Tranchen
geschnitten an Rotwein- und Wildrahmsauce mit Pilzen,
hausgemachten Beilagen und Mirza-Apfel

Weidmannsteller „Roman“ 55.00
Geniessen Sie einen Querschnitt aus unserer Wildkarte!
Rehpfeffer, Hirschentrecôte (NZL) und Schnitzel vom Reh mit den
dazugehörigen Saucen, hausgemachten Beilagen und
Mirza-Apfel.

Hohe Jagd für die absoluten Geniesser 62.00
Die edelsten Stücke vom Wildangebot
Rückenmedaillon vom Reh, Damhirsch und Hirsch,
serviert mit drei verschiedenen Saucen und allen klassischen,
hausgemachten Beilagen

Rehrücken „Weidmannsheil“ 66.00/Person
Gerne servieren wir Ihnen den Wildklassiker ab 2 Personen.

Nur auf Vorbestellung

Auf einer Platte präsentiert und in 2 Gängen serviert,
ist dieses Menü ein Erlebnis der besonderen Art.
Als Amuse pottage servieren wir Ihnen inklusive ein
Kürbiscrèmesüppchen.

hausgemachte Beilagen:

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Maroni

Von allen unseren Hauptgängen servieren wir Ihnen auch gerne
kleine Portionen mit einem Preisnachlass von CHF 4.-
(ausgenommen Rehrücken „Weidmannsheil“)



W
i
l
d
z
y
t

kleine Pirsch

3 Gänge Menü

Unverändert und beliebt seit eh und je!

kleine Kürbis-Apfelcrèmesuppe

mit leichtem Hauch von Curry und Rahmhaube mit
caramelisiertem Kürbiskern-Crunch

Duett vom Schwarzenberger Reh

Rehschnitzel mit Osbourne-Brandy-Wildrahmsauce
und Rehpfeffer

mit hausgemachten Spätzli

Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Mirza-Apfel

Waldbeerenmousse

luftiges Waldbeerenmousse im Glas serviert

55.00

Wünschen Sie „die kleine Pirsch“ ohne Pfeffer nur mit Rehschnitzel,
berechnen wir einen Aufpreis von CHF 7.00.