



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	13.50
mit leichtem Hauch von Curry und Rahmhaube mit caramelisiertem Kürbiskern-Crunch	
Nüsslisalat Mimosa	15.00
der Herbstklassiker mit gebratenen Speckwürfeln, gehacktem Ei und Croûtons	
Herbstsalat „Diana“	22.50
saisonales Blattsalatbouquet mit Nüsslisalat, gebratenen Herbstpilzen, süss-saure Kürbiswürfel und geröstete Nüsse an Apfelvinaigrette	
Duett der „Klassiker“	23.00
Mini-Kürbis-Apfelcrèmesüppchen begleitet vom kleinen Nüsslisalat Mimosa mit gebratenen Speckwürfeln, gehacktem Ei und Croûtons	
Hirsch-Carpaccio vom hiesigen Hirsch	26.00
hauchdünn geschnittenes Hirschfleisch an einem Hauch von Trüffelöl, Koreanderpfeffer, gerösteten Pistazien und gehobeltem Sbrinz garniert mit kleinem Nüsslisalat	



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, gebratenen Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, Mirza-Apfel, Rotweinpflaume, glasierte Maroni, Rahmwirsing, Randentäschli und Kürbis-Steinpilzragout.

Separat dazu servieren wir Ihnen Osbourne-Brandy-Wildrahmsauce.

Hausgemachte Kürbis-Pizokel 29.00

an feiner Kräuter-Weissweinrahmsauce mit Reibkäse überbacken.

Hauptgänge

Rehpfeffer oder Hirschpfeffer*

aus den Wäldern am Pilatus nach altem Hausrezept

natur

mit Speck, Champignon, Croûtons und Mirza-Apfel 24.00

mit Spätzli, Speck, Champignon, Croûtons 35.00

und Mirza-Apfel

garniert 39.50

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

Rehschnitzel „Hallali“ 49.00

feine Rehschnitzel an Osbourne-Brandy-Wildrahmsauce, mit allen klassischen, hausgemachten Wildbeilagen.



W
i
l
d
z
u
g
t

Schnitzel vom Schwarzenberger Damhirsch 48.00
an Steinpilzrahmsauce mit allen klassischen, hausgemachten Wildbeilagen.

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 58.00
auf den Punkt gebratenes Rehnierstück in Tranchen geschnitten an Rotwein- und Wildrahmsauce mit Pilzen und allen klassischen, hausgemachten Wildbeilagen.

Weidmannsteller „Roman“ 56.00
Geniessen Sie einen Querschnitt aus unserer Wildkarte!
Rehpfeffer, Hirschentrecôte (NZL) und Schnitzel vom Reh mit den dazugehörigen Saucen und allen klassischen, hausgemachten Wildbeilagen.

Hohe Jagd für die absoluten Geniesser 64.00
Die edelsten Stücke aus dem Wildangebot
Rückenmedaillon vom Reh, Damhirsch-Medaillon und Hirsch-Entrecôte, serviert mit drei verschiedenen Saucen und allen klassischen, hausgemachten Wildbeilagen

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 Wildbeilagen:

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und Mirza-Apfel

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

57.00

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