



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

|                                                                                                                                                                         |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Kürbis-Apfelcrèmesuppe</b>                                                                                                                                           | <b>13.00</b> |
| mit leichtem Hauch von Curry und Rahmhaube mit<br>caramelisiertem Kürbiskern-Crunch                                                                                     |              |
| <b>Nüsslisalat Mimosa</b>                                                                                                                                               | <b>15.00</b> |
| der Herbstklassiker mit Speckwürfel, gehacktem Ei<br>und Croûtons                                                                                                       |              |
| <b>Herbstsalat „Diana“</b>                                                                                                                                              | <b>22.50</b> |
| saisonales Blattsalatbouquet mit Nüsslisalat,<br>gebratenen Herbstpilzen, süss-saure Kürbiswürfel<br>und geröstete Nüsse an Apfelvinaigrette                            |              |
| <b>Duett der „Klassiker“</b>                                                                                                                                            | <b>23.00</b> |
| Mini-Kürbis-Apfelcrèmesüppchen begleitet vom<br>kleinen Nüsslisalat Mimosa mit Speckwürfel,<br>gehacktem Ei und Croûtons                                                |              |
| <b>Hirsch-Carpaccio vom hiesigen Hirsch</b>                                                                                                                             | <b>26.00</b> |
| hauchdünn geschnittenes Hirschfleisch an einem Hauch von<br>Trüffelöl, Koreanderpfeffer, gerösteten Pistazien<br>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 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 Hirschpfeffer\*

aus den Wäldern am Pilatus nach altem Hausrezept

#### natur

mit Speck, Champignon, Croûtons und Mirza-Apfel

24.00

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

35.00

#### garniert

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

39.50

\*Hirschpfeffer 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](http://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 aus dem 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.