

Jeden ersten Freitag
im Monat,
frische Kalbsleber!

„Waidmannsheil“

Mit diesem Jagdgruss eröffnen wir unsere Wildsaison im Löie.
Lassen Sie sich von unseren Wildgerichten überraschen.

Je nach Jagderfolg beziehen wir unser Reh-, Hirsch-, Gems- und
Wildschweinfleisch aus Luzern, Berner oder Obwaldnerjagd.
Geniessen Sie die Köstlichkeiten vom Herbst bei uns.

St. Urbaner Chilbi 12.-14. Oktober 2018

„Weidmannsdank“
Christa und Urs

Weinempfehlung zu Wildgerichten:

Weiss: Cuvee Jacqueline 1 dl. Fr. 6.20

John&Mike Favre, St. Pierre-de-Clages VS 75 dl. Fr..43.00
Traubensorte : 80% Chasselas, 20% Sauvignon blanc

Rot: Cuvee Ivan Elias 1 dl. Fr. 7.00

John&Mike Favre, St. Pierre-de-Clages VS 75 dl. Fr. 49.00
Traubensorte : 40% Pinot Noir, 40% Gamay, 20% Merlot

Rot: Colossal Reserva Portugal 10 cl. Fr. 5.60

Touriga, Nacional, Syrah, Tinta Roriz 2015 75 cl. Fr. 41.00

Intensives Rubinrot. In der Nase schöne Aromen von reifen, roten
Früchten sowie florale Noten. Am Gaumen zeigt er eine grosse
Komplexität mit Noten von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen.
Langer, eleganter Abgang.

Wild Menü

Hirschcarpaccio
mit Sbrinz und Olivenöl

Steinpilzsuppe
mit Rahmhaube

Fettuccine
mit Wildsausalami,
Kräuter und Tomaten

Rehrückenfilet
auf Cognacschaumsauce
Hausgemachte Pilzkroketten
Herbstgemüse

Heisse Heidelbeeren
mit Vanilleglace

Menü Komplet	Fr. 72.00
4 Gänge nach Wahl	Fr. 65.00
3 Gänge nach Wahl	Fr. 57.50
Nur Hauptgang	Fr. 48.00

Kalte Vorspeisen

Hirschcarpaccio
mit Sbrinz und Olivenöl **Fr. 17.00**

Herbstsalat
mit Klosterschinken, sautierten Pilzen,
Wildsausalamiwurst und Wachtelei. **Fr. 16.00**

Nüsslisalat mit Speck
und Eiwürfeli an Balsamicodressing **Fr. 13.00**

Grüner Blattsalat **Fr. 7.50**

Gemischter Salat **Fr. 9.00**

Salatsaucen: French-, Italienisch- oder Balsamicodressing.

Tartar „Diabolo“ **grosse Portion Fr. 27.00**
mit Toastbrot und Butter **kleine Portion Fr. 19.50**

Warme Vorspeisen

„Falsche Weinbergschnecken Löwen-Art“
Der Klassiker mit Rindsfiletstücken
statt Schnecken **Fr. 21.00**

Fettuccine
mit Knoblauch, Wildsausalami,
Kräuter und Tomaten **Fr. 15.00**

Pilztoast
Getoastete Brotscheibe mit Pilzragout
Vorspeise Fr. 15.00
Hauptgang Fr. 24.00

Aus dem Suppentopf

Steinpilzcrèmesuppe
mit Sesamstange

Fr. 9.50

Kürbiscrèmesuppe
mit Rahmhaube und Kürbisöl

Fr. 9.00

Wildkraftbrühe
mit Gin und Flädli

Fr. 8.50

Hauptgerichte

Schweinskotelette „Bauern Art“
mit Zwiebeln, Speck und Brotwürfeli
Pommes-Frites, Gemüse

Fr. 29.00

Kalbsschnitzel „Wiener Art“
Pommes-Frites, Gemüse

Fr. 31.50

kleinere Portion

Fr. 27.50

Kalbsgeschnetzeltes „St. Urban“
mit Äpfel und Träsch
Rösti und Gemüse

Fr. 31.50

kleinere Portion

Fr. 27.50

Kalbscordon-bleu „Diabolo“
gefüllt mit Peperoncini, Zwiebel, Tomaten
und Pfefferkäse
Pommes-Frites
Gemüse

Fr. 39.00

kleinere Portion

Fr. 32.50

Eglifilet Gebraten mit Mandeln
Salzkartoffeln und Gemüse

Fr. 32.00

Rindsentrecôte „Cafe de Paris“
Pommes-Frites, Gemüse

Fr. 42.00

Ohne Fleisch

Wildvegeteller

mit Hausgemachten Spätzli, Pilzkroketten
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Früchten **Fr. 28.00**
Kleinere Portion Fr. 23.00

Käsespätzli

mit Pilzen und Gemüse **Fr. 25.00**

Röstipastetli mit Pilzfüllung

Gemüsekarussel **Fr. 25.00**

Hausspezialitäten

Klosterpastetli (Form von der Klosterkirche)

mit Brätkügeli, Pilzen und Rahmsauce
Natur Fr. 21.00
mit Pommes-Frites Fr. 25.00
kleinere Portion Natur Fr. 19.00
kleinere Portion Pommes Fr. 23.00

Kloster-Pfännli

Schweinsfiletmedaillons auf Butterrösti
mit Pilzsauce und Käse überbacken
Saisongemüse **Fr. 36.00**
kleinere Portion Fr. 31.00

Hausspezialität „Ursus“

Riesenschweinscordon-bleu
mit Spezieller Käsefüllung, Speck und Spiegelei
Hauskroketten und Gemüse **Fr. 32.50**
kleinere Portion Fr. 28.50

Wildgerichte

**Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen auch gerne
Rehrücken Baden-Baden ab 2 Pers. pro Pers. Fr. 54.00**

Wildpfännli

Wildschweinsteak, Hirschfilet,
Reh- und Gemsschnitzel mit Herbstbeilagen
im Pfännli serviert **Fr. 49.00**

Rehpfeffer „Jäger Art“
mit Pilzen, Speck und Trauben **Fr. 31.50**
kleinere Portion **Fr. 27.50**

Jägertoast Wildgeschnetzeltes auf Toast **Fr. 29.00**
kleinere Portion **Fr. 21.00**

Rehschnitzel „Mirza“
an Wildrahmsauce und Früchten **Fr. 40.50**
kleinere Portion **Fr. 34.50**

Rehgeschnetzeltes „Waidmann“
mit frischen Waldpilzen **Fr. 32.00**
kleinere Portion **Fr. 26.50**

Hirschfiletmedaillons „Boowald“
mit Pilzen und Kräuterbutter **Fr. 39.00**
kleinere Portion **Fr. 34.00**

Hirschentrecôte mit Kräuterkruste
gebraten auf Preiselbeersauce **Fr. 36.00**

Wildschweinsteak „Hubertus“
an Calvadossauce **Fr. 29.50**

**Zu allen Wildgerichten
servieren wir Hausgemachte Spätzli oder Pilzkroketten,
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Früchten.**