



Wildzeit im Bären

Täglich von 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Wir beziehen unser Wildfleisch aus regionaler Jagd (Ybrig, Rothenthurm, Sattel)
und der Dammhirschzucht vom Sattel

Vorspeisen

Cremige Suppe vom Muskatkürbis (V) (G) 12.50
mit Ingwerschaum und gerösteten Kernen

Carpaccio vom Butternusskürbis (VEG) (G) 14.50
*mit Steinpilzcreme, Kräutersalat, Schalotten-Ahorn Tapenade,
Kürbiskernkrokant und Birnen*

Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen und Vollkorncroutons (VEG) 16.00
Trauben, Haselnüsse und glasierte Maroni

Vegetarisch

Der glücklose Jäger (ein bunt gemischter Herbstgemüseteller) (V) 32.50
*mit Apfel-Rotkohl, glasierten Maroni, Rosenkohl, Feigen, Zwetschgen,
gebratenen Waldpilzen, Kürbis-Kräuterragout und Preiselbeer-Apfel,
serviert mit hausgemachten Butterspätzli und Steinpilzrahmsauce*

Acquerello-Waldpilz Risotto (V) (G) 29.50
*verfeinert mit Steinpilzcreme, gebackenen Feigen aus dem Ofen,
gehobeltem Grana Padano und glasierten Maroni*

«Waldgeflüster» (VEG) 24.00
*Salatbowl mit frischem Blattsalat, Rollgersten, Kürbis, Petersilienwurzel,
Rotkraut-Apfelsalat, Birnen, Zwetschgen und glasierten Maroni*

Hauptspeisen

Hirschracks, rosa gebraten (G) 46.00
*an Rotwein-Süssholzsauce, serviert mit Kürbis-Kräuterragout,
glasierten Maroni und Sellerie-Kartoffelpüree*

Hirschschnitzel mit gebratenen Waldpilzen 39.50
*dazu Steinpilzrahmsauce, Rosenkohl, Apfel-Rotkraut, glasierte Maroni,
Preiselbeer-Apfel, Zwetschgen und hausgemachte Butterspätzli*

Hirschpfeffer (hausgebeizt) 37.00
*garniert mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Brotwürfeln,
dazu Rosenkohl, Apfel-Rotkraut, glasierte Maroni, Preiselbeer-Apfel,
Zwetschgen und hausgemachte Butterspätzli*

Dammhirsch Burger 29.50
*100% CH-Hirschfleisch, medium gebraten
gratiniert mit Brie & Trockenspeck, dazu Preiselbeer Mayonnaise,
Nüsslisalat, Zwiebelconfit und Rotkraut-Apfelsalat,
serviert im Maroni Bun mit Country Fries*

Deklaration: Glutenfrei (G), Laktosefrei (L), Vegan (VEG), Vegetarisch (V)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST, Fleisch, wenn nicht anders bezeichnet aus der Schweiz, regional von unseren Metzgern aus der Region



Wild Chinoise»

ab 2 Personen
Täglich von 17.30 bis 21.30 Uhr



Menü Wild Chinoise

Bunter Blattsalat (V)

Wild Chinoise (G)

Aromatische Wild Bouillon serviert mit:
Handgeschnittenem Schwyzer Hirschfleisch
aus der Region, 200 g pro Person

begleitet von frischen Früchten, süss-sauren Waldpilzen,
Apfel-Rotkraut, glasierten Maroni, Minikürbis und Rosenkohl,
dazu Pommes Frites oder Butterspätzli

Hausgemachte Saucen: Steinpilz Creme
Preiselbeer Mayonnaise
Schalotten-Ahorn Tapenade
Maroni Creme

Wild Bouillon mit Gin

Dessert

Eine Kugel hausgemachtes Glace nach Wahl mit Rahm

Fr. 59.00 pro Person

Wild Chinoise (G)

Aromatische Wild Bouillon serviert mit:
Handgeschnittenem Schwyzer Hirschfleisch
aus der Region, 200 g pro Person

begleitet von frischen Früchten, süss-sauren Waldpilzen,
Apfel-Rotkraut, glasierten Maroni, Minikürbis und Rosenkohl,
dazu Pommes Frites oder Butterspätzli

Hausgemachte Saucen: Steinpilz Creme
Preiselbeer Mayonnaise
Schalotten-Ahorn Tapenade
Maroni Creme

Gerne servieren wir zum Abschluss die Bouillon mit einem Schuss Gin

Fr. 49.00 pro Person

Deklaration: Glutenfrei (G), Laktosefrei (L), Vegan (VEG), Vegetarisch (V)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST, Fleisch, wenn nicht anders bezeichnet aus der Schweiz, regional von unseren Metzgern aus der Region