

Wild Flug

klein

Nidair Vorspeise Herbstliche Pilzcremesuppe dazu Nüsslisalat mit Balsamico Dressing, Holzen Wild Trockenwurstscheiben, Trauben, Baumnüssen, Ei und Brotcrôutons		16.50
Hirschfilet mit Nusskruste dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte	35.50	39.50
Zwetschgen eingelegt im Portwein mit Zimtglace		11.50
<hr/>		
Das ganze Wild Menü	60.00	66.00

Weitere Herbst-Spezialitäten:

Vorspeise:

Kürbiscremesuppe	8.50	10.50
Herbstliche Pilzcremesuppe	9.50	11.50
Blätterteigpastetli mit Pilzrahmsauce		15.50
Nüsslisalat mit Balsamico Dressing Holzen Wild Trockenwurstscheiben, Trauben, Baumnüssen, Ei und Brotcrôutons	12.50	14.50

Hauptgänge:

Blätterteigpastetli mit Pilzrahmsauce dazu Kürbiskartoffelkugeln, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte	24.00	27.50
Vegetarischer Herbstteller Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchte und Pilzrahmsauce	25.00	28.50
Hirschpfeffer mit Speck, Brotcrôutons und Silberzwiebeln dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte	32.50	36.50
Wildteller Nidair mit Pilzrahmsauce Reh- und Hirschfiletgeschnetzeltes dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte	34.50	39.50
Hirschschnitzel an Wildrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte	34.50	38.50
Hirschfilet mit Nusskruste dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte	35.50	39.50
Zartes Rehschnitzel mit Honigrahmsauce dazu Kürbiskartoffelkugeln, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte	40.50	44.50

Herkunft: Pfeffer und Hirschschnitzel: Nidwalden und Umgebung
Hirschfilet: Neuseeland; Rehschnitzel: Österreich