

Wild und Herbst Spezialitäten:

Vorspeise:

Aromatisch cremige Kürbissuppe	11.50
Herbstliche Wald-Pilzcremesuppe	12.50
Nüsslissalat an Balsamico Dressing Garniert mit Holzen Wild Trockenwurstscheiben, Trauben, Baumnüssen, Ei und Brotcrôutons	14.50
Nidair Vorspeise Herbstliche Wald-Pilzcremesuppe dazu Nüsslissalat mit Balsamico Dressing, garniert mit Holzen Wild Trockenwurstscheiben, Trauben, Baumnüssen, Ei und Brotcrôutons	18.50

Hauptgänge:

Blätterteigpastetli mit cremiger Wald-Pilzsauce dazu hausgemachte Kürbiskartoffelkugeln, süsslicher Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl, karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert	27.50	31.00
Vegetarischer Herbstteller an Wald-Pilzcremesauce Goldig gebratene Spätzli, süsslicher Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl, karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert	27.50	31.00
Hirschpfeffer nach Jäger Art mit Speck, Brotcrôutons und Silberzwiebeln dazu goldig gebratene Spätzli, süsslicher Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl, karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert	33.50	37.50
Herbstlicher Wildteller Nidair an Wald-Pilzrahmsauce Reh- und Hirschfiletgeschnetzeltes dazu goldig gebratene Spätzli, süsslicher Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl, karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert	36.50	40.50
Zartes Reh schnitzel an feiner Honig-Rahmsauce dazu goldig gebratene Spätzli, süsslicher Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl, karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert	40.50	44.50
Rosa gebratenes Hirschfilet mit Haselnusskruste auf Jus dazu goldig gebratene Spätzli, süsslicher Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl, karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert	38.50	42.50

Herkunft: Pfeffer: Nidwalden; Reh schnitzel: Österreich
Hirschfilet: Neuseeland