

Herbstliche Gerichte

kl. Portion

Portion

Vitello Porcinato

CHF 28.00

CHF 35.00

Fein geschnittenes Kalbfleisch, Steinpilz-Crème, mariniertes Kürbis, Preiselbeeren
Slices of veal with cream of porcino, marinated pumpkin and cranberries
Fines tranches de veau avec sa crème bolet, courge marinée et canneberges/éraise



Kartoffel-Steinpilz Timbal mit Ricottacrème, Chili-Marmelade

CHF 26.00

CHF 33.00

Potatoe-porcino Timbal with Ricotta cream, chili-marmelade
Timbal de pomme de terre aux bolets et crème de ricotta, confiture de chili

Gampfeffer «s'Engelberg»

CHF 39.00

CHF 45.00

serviert mit hausgemachten Spätzli und herbstlichem Gemüse
Jugged chamois "s'Engelberg"-Art served with Spätzli and fall's vegetables
Civet de chamois façon «s'Engelberg» servis de spetzle et légumes d'automne

Rehhaxen mit Kastanien-Honig-Rotwein-Jus

CHF 39.00

CHF 45.00

mit St. Galler Kartoffeln, Rosenkohl und Speck
Deer joint with chest nut-honey-redwine-jus, Brussels sprouts and bacon
Jarret de chevreuil avec jus de marron-miel-vin rouge et choux de bruxelles aux lardons

Hirsch-Entrecôte Tagliata

CHF 36.00

CHF 42.00

auf Kürbis-Risotto mit Bleu "de la Gruyère"
Deer Entrecôte Tagliata on pumpkin-risotto with blue cheese « de la Gruyère »
Entrecôte de cerf sur son risotto à la courge et son bleu de la Gruyère

Unsere Fitness – Teller mit Nüssli-Salat und Engelberg Alpkäse Dressing

- Pouletbrust und Kräuterbutter

CHF 29.00

Chicken breast with herb butter
Poulet avec son beurre aux fines herbes

- Hirsch-Entrecôte (150g) mit Steinpilzen

CHF 42.00

Deer Entrecôte (150g) with porcino
Entrecôte de cerf (150g) avec bolet

- Zanderfilet im Tempurateig und Chili-Mayo

CHF 35.00

White perche and chili-mayo
Filet de sandre à la pâte à Tempura et chili-mayo

Unsere Wein Empfehlung

1 dl

Flasche

Monthélie AOC 2022

CHF 11.00

CHF 81.00

Dom. Lejeune, Pommard
Pinot Noir

Alle Preise in CHF und inkl. MWST