VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Kleiner Salat an unserem Hausdressing
grün 11.50 gemischt 13.50

Lauwarmes tessiner Formaggino (Kuhmilchfrischkäse) mit Kräuteröl serviert auf südländischem Gemüse im Förmli 15.50

Volkers feine Kürbiscreme-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl…
…mini im Weckglas 10.50 …normal als Vorspeise 14.50

Geräuchertes Forellenfilet usem Ürnerland mit Sahne-Meerrettich und kleinem gemischtem Salat 19.50

Ein Hirsch-Bratwürstli (1 Stk.) mit Kürbisrisotto und Portweinjus 21.50

Carpaccio vom Hirsch an Preiselbeervinaigrette mit lauwarmem tessiner Formaggino 24.50

Liebe Gäste
Wir mögen es, die Teller schön zu dekorieren.
Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie uns das gerne wissen.

GILDE Restaurants

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Saisonale Tagessuppe
mini 8.50 klein 12.50 gross 15.50

Tagessuppe mit einem Päärli Wienerli 17.50

UNSERE KINDERKARTE

Kleine Portion Pommes Frites 7.50

Grosse Portion Pommes Frites 12.50

Kleine Portion Fischknusperli von Eglifilets mit Pommes Frites und hausgemachter Tartaresauce 17.50

Ein Päärli Wienerli mit Pommes Frites 15.50

Kleines aber feines Risotto nature 10.50

Unsere warme Küche ist geöffnet
von 11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 21 Uhr

GILDE Restaurants

AUS SEE UND MEER

Feine Fischknusperli von Eglifilets im Bierteig mit grossem gemischtem Salat **oder** *mit Pommes Frites serviert mit unserer hausgemachten Tartaresauce 32.50*

Felchenfilets vom Vierwaldstättersee gebraten mit Speck und Dörraprikosen serviert mit Kürbisrisotto 42.50

VEGETARISCH

Verschiedenes Gemüse in gelber Curry-Kokosrahmsauce serviert mit feinem Wildreis 26.50 (vegan möglich)

Vegi Wildteller mit hausgemachten Spätzli, feine Steinpilzrahmsauce, Volker's Rotkraut und herbstlichen Garnituren 34.50

*Feines Kürbisrisotto mit tessiner Formaggino (Robiolino) und Kräuteröl 31.50 inkl. Charity-Beitrag**

**Gilde Charity-Beitrag:*
CHF 5.- Spenden-Aufpreis ist in diesem Risotto-Gericht enthalten und kommt in voller Höhe der Schweizerischen Multiple Sklerose Gesellschaft zugute. Dies ist Teil vom Gilde-Herbst, bei dem die Gilde-Betriebe wie wir für den guten Zweck sammeln. Gerne können wir für Sie auch ohne dieses bestimmte Gericht CHF 5.- aufrechnen, wenn Sie mitspenden möchten. Danke für Ihre Unterstützung.

Unsere warme Küche ist geöffnet
von 11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 21 Uhr

GILDE Restaurants

AUS TOPF UND PFANNE

Erstklassiges Rindsfilet vom Grill vom Muotathaler Jungrind
auf Saisongemüse mit Portweinjus und
Hausbutter serviert mit Pommes Frites **oder** *Risotto*
100g 44.50 200g 59.50

Gebratene Pouletbrustwürfel mit Gemüse an gelber Curry-
Kokosrahmsauce mit feinem Wildreis 32.50

Weiterhin auf Vorbestellung erhältlich:

(mindestens 2 Tage im Voraus)

GANZE FORELLE…

…mit Weisswein und Olivenöl auf mediterranem Gemüse mit
Rosmaringumäli oder Risotto (zum selber auseinander nehmen)
42.00

HAXÄ…

Volkers geschmorte Schweins-Haxä an
Rotwein und Gemüse mit feinem Risotto 42.00

Liebe Gäste
Wir mögen es, die Teller schön zu dekorieren.
Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie uns das gerne wissen.

GILDE Restaurants

WILD GENIESSEN

Kräftiger Hirschpfeffer serviert mit hausgemachten Spätzli, Volker's feinem Rotkraut und leckeren Wildgarnituren 38.50

Hirsch-Schnitzel an feiner Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Wildgarnituren 46.50

Hirschentrécôte am Stück (180g) rosa gebraten unter Baumnuss-Kruste an Wachholderrahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli, Volker's feinem Rotkraut und den leckeren Wildgarnituren 54.50

Rehgeschnetzeltes an feiner Eierschwämmli-Preiselbeerrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Wildgarnituren 47.50

Muotathaler Hirsch-Bratwürstli (3 Stk.) mit Kürbisrisotto und Portweinjus 32.50



Liebe Gäste
Wir servieren überwiegend einheimisches Wild sowie Pilze aus der unmittelbaren Region.

Sauser leicht alkoholhaltig pro Deziliter 2.80

Sollte der schweizerische Markt erschöpft sein, wird aus anderen europäischen Ländern (wie z.B. Österreich oder Deutschland) Wildfleisch höchster Qualität zugekauft und ergänzt.

GILDE Restaurants