



---

## SCHOGGI & WILD

---

### WAS FÜR EINE KOMISCHE KOMBINATION?

Weit gefehlt, denn Schokolade ist von Natur aus nicht etwa süß, so wie uns dies die Schokoladenindustrie glaubhaft machen möchte.

Nein, Schokolade in ihrer puren Reinheit ist eher etwas bitter,  
etwas scharf ab und an... aber nie süß!

Zusammen mit der Firma Felchlin und deren hochwertigen Schokolade,  
unterstreichen wir die Wildaromen in den einzelnen Gerichten, jedoch ohne,  
dass Sie die Schokoladen-Komponente als solche wahrnehmen.

Vertrauen Sie uns... und lassen Sie sich auf diese kulinarische Reise ein.

**Natürlich servieren wir Ihnen auch alle Gerichte  
ohne den Hauch Schokolade in der gewohnt klassischen Variante.**



---

## VORSPEISE

---

Herbstsalat		CHF	19
Ricotta Feigen, Datteln, Trauben und Wildschwein-Schinken an Rio Huimbisauce			
Wild Terrine		CHF	21
Sellerie-Kürbissalat und Arriba-Chili-Sorbet			
Pilz Variation	«V»	CHF	23
sautierte Pilze mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und Opus blanc			
Die Klassiker			
Grüner Salat an Hausdressing	«V»	CHF	8.5
Gemischter Salat an Hausdressing	«V»	CHF	10.5

---

## SUPPE

---

Maroni-Zwiebel-Suppe		CHF	11
mit Speck Chips			
Kürbiscremesuppe	«V»	CHF	10
mit Granatapfelkernen und Blätterteiggebäck!			
Tagessuppe		CHF	8
nach Empfehlung des Küchenchefs			



---

## HAUPTGANG

---

Medaillons vom Schweinsfilet an Orangen-Pfeffer-Sauce		CHF	36
Perlhuhn Suprême gefüllt mit Haussalami und Basilikum		CHF	33
«Ämmeberg» Forelle aus Schüpfheim Filet - auf der Haut gebraten mit Sonnenblumen Butter		CHF	36
Butternusskürbis gefüllt mit Maroni, Ricotta und Centenario Crudo, Wildbeilagen sowie Spätzli	«V»	CHF	28
Herbstliches Allerlei alle Wildbeilagen auf einem Teller vereint an einer Preiselbeer-Rahm-Sauce und Spätzli	«V»	CHF	26

### Beilagen

Was darf es sein? Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage zu den Fleisch- und Fischgerichten  
Mascarpone Risotto | Spätzli | Tagliatelle | Pommes Frites

Buntes Marktgemüse wird mit jedem Fleisch- und Fischgericht serviert.

---

## WILD

---

Entrecôte vom Hirsch mit Portwein Kirschen, Madagaskar Jus und Vanilleglace im Shotgläsli	CHF	42
Rehschnitzel an Preiselbeer-Maracaibo-Sauce	CHF	43
Wildschwein Pfeffer mit Rio Huimbi verfeinert	CHF	32
Wild-Hacktätschli an einer Pilz-Java-Sauce	CHF	27

### **Auf Vorbestellung (mind. 48 Std) und ab 2 Personen**

Rehrücken serviert in zwei Gängen, mit Spätzli und Wildbeilagen sowie zwei Saucen	CHF	62
--	-----	----

### **Beilagen**

Alle Wildgerichte werden mit hausgemachten Spätzli sowie den klassischen Beilagen serviert:

### **Saucen**

Alle Wildgerichte sind auch ohne Schoggi-Komponente bestellbar, mit einer klassischen Wildsauce..

### **Wie wo was**

Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.  
Fisch: CH | Schwein: CH | Poulet: CH | Wild: AT/DE



---

## HIRSCH aus FLÜHLI

---

Es freut uns sehr, dass wir dieses Jahr zwei Hirsche aus dem Jagdrevier Beichlen in Flühli bekommen haben. Die untenstehenden Gerichte sind ausschliesslich mit dem Fleisch dieser beider Hirsche zubereitet.

### **Daher gilt das Motto «es het solang`s het»**

Flühler Hirsch Pfeffer mit Trauben und Croûtons	CHF	38
Flühler Hirsch-Schnitzel an Steinpilz-Rahmsauce	CHF	43
Entrecôte vom Flühler Hirsch mit Melassen-Zwetschgen-Thymian	CHF	49
Filetmedaillon vom Flühler Hirsch an Hagebutte-Portwein-Jus	CHF	57

### **Beilagen**

Alle Wildgerichte werden mit hausgemachten Spätzli sowie den klassischen Beilagen serviert:

Damit wir das rare Fleisch dieser Hirsche bestmöglichst verwerten können, sind kleine Portionen von den oben genannten Gerichten leider nicht möglich.

### **Wie wo was**

Hirsch: Flühli-Entlebuch



---

## DESSERT

---

Café Sûrprise Kaffee oder Espresso serviert mit einem süssen Begleiter	CHF	6
Marzipan Parfait mit Zwetschgenkompott	CHF	12.5
Süssmost Crème ganz klassisch, wie zu Grossmutter's Zeiten	CHF	9
Eigentli han ich gnueg - danke Überraschung aus der Patisserie für «de Gluscht»	CHF	7.5
Griess Pyramide mit Waldbeeren	CHF	10.5
Maroni Torte Der Engadiner Klassiker einmal anders - lauwarm serviert, mit Zimtglace	CHF	10.5
Rotweifeigen mit Kürbiskern-Glace	CHF	11.5
Herbstklassiker		
Vermicelles mit Meringue und Rahm	CHF	11.5
Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm	CHF	13.5
Vermicelles mit Rahm	CHF	9.5