



## Vorspeisen

<b>Entenleber „Langmattli“</b>	CHF
gebraten auf kleiner Rösti mit Preiselbeeren caramelisierte Äpfel	25
Panierte Champignons mit Sauce Tartar	15
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Nüssen garniert	14
Gemischter Salat	10
Grüner Salat	8

## Aus dem Suppentopf

Näbusuppe mit Bergkäse und Trockenfleisch	11
Kürbisrahmsuppe	10



## Feine Wildgerichte

Rehrücken "Klimsenhorn" (ab 2 Personen in zwei Gängen serviert) garniert mit reichlich herbstlichen Beilagen und Früchten dazu hausgemachte Spätzli	pro Pers.	55
Hirschfilet Cordonbleu gefüllt mit Schinken, Steinpilzen, Käse und Kräutern Pommes frites und herbstlichen Beilagen		39
Hirschfilet fein aufgeschnitten auf Steinpilzrahmsauce hausgemachte Spätzli und herbstlichen Beilagen		43
Hirschfiletwürfel mit Calvadossauce und Apfelstückli hausgemachte Spätzli und herbstlichen Beilagen		39
Zartes Rehschnitzel mit Steinpilzrahmsauce hausgemachte Spätzli und herbstlichen Beilagen		41
Feines Rehgeschnetztes mit Steinpilzrahmsauce hausgemachte Spätzli und herbstlichen Beilagen		38
Rehpfeffer "Alpgschwänd" hausgemachte Spätzli und herbstlichen Beilagen		33
Vegi Teller (ohne Fleisch) mit feinen Wildbeilagen hausgemachten Spätzli und Steinpilzrahmsauce		28



## Alpgschwänd Klassiker

<b>„Alpgschwändknüller“ Chateaubriand mit Béarnaise</b> für gemütliche Momente ab 2 Personen in zwei Gängen serviert mit reichhaltiger Gemüseauswahl und Pommes Allumettes	pro Person 55
<b>Hackbraten „Tomlishorn“</b> Kartoffelstock mit Pilatusseeli	25
<b>Cordonbleu „Hängifeld“</b> (vom Säuli) Alpkäse, Bauernschinken Pommes frites und Gemüse	30
<b>Rindsfilet „Klimsenhorn“</b> Rindsfilet mit Béarnaise Pommes Allumettes und Gemüse	47
<b>Rindsfiletwürfel „Chriesiloch“</b> Stroganoff leicht scharf mit Pommes Allumettes	39
<b>Burrebratwurst „Chilchstei“</b> Zwiebelsauce und Pommes frites	22
<b>Zanderknusperli „Steingraben“</b> mit Sauce Tartar und Pommes frites	22
<b>Vegetarische Gerichte</b>	
<b>Äplermagronen „Mittagsgüpfli“</b> Bergkäse, Zwiebeln und Apfelmus in der Dachrinne serviert	24
(ab 2 Personen min. 20 Minuten Wartezeit) im Teller serviert	20
<b>Für Familien 2 Erwachsene inkl. 2 Kinder bis 14 Jahre</b> (jedes weitere Kind 10 CHF)	48



## Kleine Köstlichkeiten

### „Alpgschwänd-z'Vieriplättli“

	CHF
mit Schinken, Speck, Salami, Käse und Mostbröckli	26
Kochspeck am Stück mit Senf und Brot	12
„Waldfest“ Cervelat mit Senf und Brot	10
Wurstsalat garniert	16
Wurstkäsesalat garniert	17
Wurstsalat einfach	13
Salatteller mit Ei	17
Portion Pommes frites	8
<b>Faustbrote</b>	
Schinken, Salami, Käse	7