



LANDGASTHOF

MENU

HAUSGEMACHTE HIRSCHTERRINE AUS DEM BISISTAL

mit einem Nüsslalat, Ei und Croutons

HEU-SUPPE

mit Pastinaken und hausgemachten Käse-Kroketten

DALLENWILER REHRÜCKEN IM SPECKMANTEL

mit einem Dörrbirnen-Nuss-Sandwich, Sellerie und Wirsing

KÄSETELLER

mit Früchtebrot

oder

NESSELRODE

mit Vanilleglace, Meringues und Rahm

4 Gang-Menu ab zwei Personen

85.00 CHF pro Person

59.00 CHF Hauptgang



VORSPEISEN

HERBSTSALAT

mit eingelegtem Süss-saurem Kürbis, Wildschwein-Rohschinken und Knäckebrot 18.50

HAUSGEMACHTE HIRSCHTERRINE AUS DEM BISISTAL

mit einem Nüsslisalat, Ei und Croutons 24.50

MUOTATHALER GÄMSEN-CANNELLONI

mit Wirz, Rahm, Pilzen, Maroni, Apfel und Beeler Chogele 24.50

HEU-SUPPE

mit Pastinaken und hausgemachten Käse-Kroketten 17.00

HAUPTGÄNGE

BUCHWEIZEN NUDELN

mit Bündner Bergkäse, Wirsing, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Salbei und knusprigen Zwiebeln 28.00

MUOTATHALER WILDHACKTÄTSCHLI

mit einer Cognac-Pilzsauce, Rotkraut und hausgemachtem Kartoffelstock 33.50

HIRSCHPFEFFER AUS DEM BISISTAL

mit Rotkraut, Maroni, Preiselbeer-Apfel und hausgemachten Dinkel-Spätzli 35.50

OSSOBUCCO

mit hausgemachtem Kartoffelstock und Wirsing-Gemüse 42.50

ENTLEBUCHER SAIBLING

mit Rahm-Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstock 43.00

ENTRECOTE VON DER INNERSCHWEIZER KUH

mit hausgemachten Dinkel-Spätzli und zweierlei Zwiebeln 45.00