

Die Jagdsaison im Muotathal ist eröffnet! Weidmann's Heil



Herzlich willkommen liebe Gäste zu unserer
31. Wildsaison im Landgasthof Adler

Was die Jäger nicht dürfen...

können Sie bei uns tun.

Wildern Sie sich durch unsere Wildkarte
und wir servieren Ihnen ein herrliches Wildmenu.

Damit meinen wir, als ersten Treffer,
das Geheimrezept von Vater Jann's Wildpfeffer.

Darf es Reh- oder Gämspfeffer sein,
serviert mit feiner Rosmarinpolenta
oder ein Hirschbratwurstli auf gluschtigem Rahmwirz?

Im Hauptgang ein saftig gegrilltes Stück Fleisch
vom Reh oder dem Hirsch serviert mit den Wildgarnituren.

Mit kulinarischen Grüßen und einem angenehmen Aufenthalt
in unseren heimeligen Stuben.

Familie Paula & Dani Jann
und unser Team.

Kalte Vorspeisen

Knackiger Kopfsalat mit französischer Haussauce	10.50
Buntgemischter zusammengestellter Salat	15.00
Klassischer Waldorfsalat Selleriesalat mit Baumnüssen und saftigen Apfelstückli	15.00
Hausgeräuchtes Hirschpastrami mit Blattsalat	22.50
Wildterriner begleitet mit einem herbstlichen Salatgarten	22.50

Warme Vorspeisen

Kräftige Wildkraftbrühe mit Wachtelei	11.50
Hirschbratwürstli auf gluschtigem Rahmwirz	16.50

Vorspeisen nach Angebot

Steinbockhafenchabis mit Öpfelschnitzli und Gumeli	22.00
Murmeltierpfeffer mit Rosmarinpolenta	23.00
Hausgemachtes Wildcannelloni	17.50

Reh Spezialitäten

serviert in zwei Gängen

Rehrücken „Schöne Försterin“

ab 2 Personen

pro Person

79.00

Plattenservice

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Birne,
gefüllter Apfel und Preiselbeeren,
dazu servieren wir feine Wildrahmsauce

Rehnüssli „Rotmatt“

ab 2 Personen

pro Person

70.00

Plattenservice

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Birne,
gefüllter Apfel und Preiselbeeren,
dazu servieren wir feine Wildrahmsauce

Rehschnitzel „Laubgarten“

62.00

Plattenservice

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Birne,
gefüllter Apfel und Preiselbeeren,
dazu servieren wir feine Wildrahmsauce

Rehpfeffer „Planggstock“

54.00

Plattenservice

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Birne,
gefüllter Apfel und Preiselbeeren

Reh Spezialitäten

Rehschnitzel „Firenboden“ 50.00

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,
Birne und Preiselbeeren,
dazu servieren wir feine Wildrahmsauce

Tellerservice

Rehnüssli am Stück gebraten und als Fächer aufgeschnitten 58.00

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,
Birne und Preiselbeeren
dazu servieren wir feine Wildrahmsauce

Tellerservice

Rehpfeffer „Geissbützi“ 42.00

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni
Birne und Preiselbeeren

Tellerservice

Hirsch- und Gäms Spezialitäten

Hirsch-Schnitzel „Bödmeren“ Tellerservice 44.00

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,
Birne und Preiselbeeren,
dazu servieren wir feine Wildrahmsauce

Plattenservice 56.00

Hirsch-Pfeffer „Chruteren“ Tellerservice 39.00

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,
Birne und Preiselbeeren

Plattenservice 51.00

Gäms-Pfeffer „Pfannenstock“ Tellerservice 41.00

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,
Birne und Preiselbeeren

Plattenservice 53.00

Gerichte ohne Wildfleisch

Rindsfilet mit Kräuterbutter

55.00

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,
Birne und Preiselbeeren
oder serviert mit
Innerschwiizer Frites und dreierlei Gemüse

Tellerservice

Schweinssteak

35.00

mit Alpkäse überbacken

Tellerservice

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,
Birne und Preiselbeeren
oder serviert mit
Innerschwiizer Frites und dreierlei Gemüse

Fächer vom Kalbsfilet mit Rahmsauce

55.00

Tellerservice

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,
Birne und Preiselbeeren
oder serviert mit
Innerschwiizer Frites und dreierlei Gemüse

Vegetarisch

Herrliche Wildgarnitur „Fronalpstock“

32.00

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rahmwirz, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,
gefüllter Apfel, Birne und Preiselbeeren,
dazu servieren wir feine Rahmsauce

Tellerservice

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

Dieses Jahr dürfen wir Ihnen Steinbock
Spezialitäten von
Armin Späni & Armin Schelbert
anbieten



Raritäten aus der Hochwildjagd

Steinbockpfeffer „Chinzig“

Garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,
Birne und Preiselbeeren

Tellerservice 42.00

Plattenservice 54.00

