

# herbstliche Vorspeisen

## **bunter Blattsalat**

an unserem Hausdressing

Fr. 8.00

## **gemischte Saisonsalate**

mit gerösteten Kernen

Fr.9.00

## **Wybersalat**

im Knusperkörbli serviert

mit gebratenem Speck und Ei

Fr. 11.50

## **Wilder-Salat**

Blattsalat an Hausdressing, begleitet mit Ei,  
gebratenem Speck, Champignons und Brotwürfeli

Fr. 14.50

## **Äs herbschtlechs Kürbis-Suppetröimli**

frische Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Curry,  
verfeinert mit feinstem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Fr. 9.00

## **Bouillon mit Sherry und Gemüseeinlage**

Fr. 9.00

## **Herbstzyt mit chline Häppli**

Kürbissuppe serviert mit unserer Schafwurst,  
Gotthelf-Dauerwurst und Chnoblichnebeli

Fr. 15.50

# Unsere Fitness-Teller

geniessen Sie eine bunte Auswahl an  
gartenfrischen Saisonsalaten an unserem Hausdressing  
begleitet von frischen Früchten

*dazu unsere Auswahl für Sie:*

## saftig gebratene Pouletstreifen

Fr. 26.00

\*\*\*

## Bure-Bratwurst von unserer Dorfmetzg

Fr. 24.00

\*\*\*

## Schweinsrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Fr. 28.50

\*\*\*

## Rinds- Entrecote mit Kräuterbutter

Fr. 43.00

\*\*\*

## „Üses Heimatdörfli“

Ein cremiger Weisseschimmelkäse aus der Hohgant Käserei

Fr. 26.50

Sämtliches Fleisch stammt von hiesigen Produzenten  
den Käse beziehen wir von der Hohgant Käserei Schangnau

# Traditionelles

## **Bure-Bratwurst von unserer Dorfmetzg**

mit Zwiebelsauce und Pommes Frites

Fr. 19.50

## **Rösti „Hohgantblick“**

hausgemachte Rösti mit Zwiebeln und Speck gebraten  
mit Hinterschinken, Tomaten und Schangnauer Baumnußkäse überbacken

Fr. 22.00

## **Äs Schangnauer Büffelgschnätzlets**

an feiner Senfrahmsauce

serviert mit goldbraun gebratenen UrDinkel-Spätzli und einem Gemüsebouquet

Fr. 28.50

## **„Güggu Fäcke“ (Ämmitaler - Pouletflügeli 5 Stück)**

würzig mariniert, serviert mit Pommes frites

Fr. 22.00

## **Lammvoressen „Emmentaler Art“**

feines Lammfleisch aus eigener Zucht

in einer Safransauce

serviert mit Kräuternudeln und frische Rüepli

Fr. 31.00

## **Rahmschnitzel**

zarte Schweinsplätzli in einer Rahmsauce mit frischen Champignons  
serviert mit Butternüdeli, frischen Gemüse und einer Fruchtgarnitur

Fr. 26.90

## **Panierte Schweinsplätzli**

mit Pommes frites und frischem Gemüse

Fr. 24.00

## **Rinds- Entrecote aus der Region**

an einer rosa Pfeffer-Sauce,

begleitet von Pommes Frites und frischen Saisongemüsen

Fr. 43.00

# Wiindi Herbstgnüss

## **Pfeffer**

Ein herzhaftes Gericht aus hauseigener Beize,  
begleitet mit feinem Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Kastanien  
serviert mit wilder Fruchtgarnitur

Dazu servieren wir goldbraun gebratene UrDinkel-Spätzli

Fr. 34.50

## **grilliertes Schnitzel mit einer frischen Preiselbeer-Rahmsauce**

begleitet mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Kastanien,  
garniert mit wilder Fruchtgarnitur

Dazu servieren wir goldbraun gebratene UrDinkel-Spätzli

Fr. 38.50



## *Vegetarische Herbstgenüsse:*

### **Ä windige Herbstttroum.....**

Ein herbstlicher Gemüseteller mit allem was unsere herbstliche Küche hergibt.

Dazu servieren wir hausgemachte UrDinkel-Spätzli  
verfeinert mit einer Preiselbeer-Rahmsauce

Fr. 28.50

### **Löie-Spätzlipfanne**

in feiner Käserahmsauce  
mit frischen Champignons garniert

Fr. 22.00

### **Mys Heimatdörfli**

„Schangnau, äs herrlechs Fläckli Ärde, schöner chanes niene sy“ ....\*

Ein cremiger Weisseschimmelkäse aus der Hohgant Käserei  
paniert, gebraten auf frischem Champignons-Rosenkohlgemüse  
serviert mit einem herbstlichen Früchtekompott

Fr. 26.50

\*so umschreibt der Komponist Walter Siegenthaler unser Dorf im Jodellied „mys Heimatdörfli“.

Sämtliches Wild stammt aus hiesiger Jagd