

## VORSPEISEN

Bunter Herbstsalat  
Cranberry Dressing  
12.00

Hausgemachte Terrinenvariation  
Sauce Cumberland  
Hirsch vom Mattli in Steinen und hiesigem Reh  
18.00

Hirsch Carpaccio vom Mattli in Steinen  
Aprikosen Chutney  
Jahrgangs S` Brinz  
17.00

Jägerschmaus  
Blätterteig Pastetli  
gefüllt mit zartem Wildfleisch und Pilzrahmsauce  
18.00

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen  
French Dressing  
12.00

## SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Randenschaum  
10.00

Wildkraftbrühe mit hausgemachten Kürbisravioli  
mit Sherry parfümiert  
12.00

Curry-Kokosschaumsüppchen  
11.00

## WILDGERICHTE

Hirschentrecôte vom Mattli in Steinen  
gratiniert mit Cranberry Aprikosen Kruste  
hausgemachte Nudeln  
Kürbis Gemüse  
44.00

Hirschgeschnetzeltes vom Mattli in Steinen  
oder  
Hiesiges Schwyzer Rehgeschnetzeltes  
Mirzaapfel mit Preiselbeeren  
goldgelben Spätzli  
Rotkraut mit Quitten  
glasierte Maroni und Rosenkohl  
34.00

Sautierte Hirschnitzel vom Mattli in Steinen  
oder  
Hiesige Schwyzer Rehschnitzel  
Mirzaapfel mit Preiselbeeren  
goldgelbe Spätzli  
Rotkraut mit Quitten  
glasierte Maroni und Rosenkohl  
38.00

Hirschpfeffer vom Mattli in Steinen  
oder  
Hiesiger Schwyzer Rehpfeffer  
Mirzaapfel mit Preiselbeeren  
goldgelbe Spätzli  
Rotkraut mit Quitten  
glasierte Maroni und Rosenkohl  
30.00

Herbstgemüseteller  
Sautierte Waldpilze mit Rahmsauce  
Mirzaapfel mit Preiselbeeren  
goldgelbe Spätzli  
Rotkraut mit Quitten  
glasierte Maroni und Rosenkohl  
28.00

## FISCHGERICHTE

Im Nussbutter gebratene Eglifilets  
Salzkartoffeln  
italienischem Winterspinat  
35.00

Grillierte Riesencrevetten mit rotem Curry  
Basmatireis  
sautiertes Gemüse  
44.00

Gebratener Atlantik Wolfsbarsch  
Kräuterschaum  
Kürbis Gnocchi  
buntes Gemüse  
35.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Ravioli  
mit Kürbis und Frischkäse  
italienischem Winterspinat  
24.00

Hausgemachte Kürbis Gnocchi  
gratiniert mit Jahrgangs S` Brinz  
24.00

Hausgemachte Nudeln  
mit Herbst Pilzen  
Gemüsevariation  
22.00

## KLASSIKER

Muotathaler Kalbskotelette  
Thymian Jus  
Weisswein Risotto  
glasierte Rüebl  
46.00

Muotathaler Kalbgeschnetzeltes  
mit Pilzrahmsauce  
goldgelbe Rösti  
Gemüsevariation  
38.00

Muotathaler Schweinscordonbleu  
gefüllt mit Urwaldschinken und Alpkäse  
Pommes Frites  
buntes Gemüse  
35.00

## KINDERKARTE

Spaghetti mit Tomatensauce  
11.00

Chicken Nuggets mit Pommes Frites  
glasierte Rüebl  
14.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites  
kleines Gemüsebouquet  
15.00

Rahmschnitzel mit Nudeln  
glasierte Rüebl  
16.00

## WILD MENÜ

Terrinen Duett mit Sauce Cumberland

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Randen Nidlä

\*\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
Safransauce  
Kürbisrisotto

\*\*\*\*\*

Wildvariation  
goldgelbe Spätzli  
Rotkraut mit Quitten glasierte Maronis

\*\*\*\*\*

Maronischäum  
mit eingelegten Zwetschgen im Z'Graggen Schnaps

Komplett	82.00
ohne Fischgang	77.00

