Wild und Herbst Spezialitäten:

Vorspeise:

Cremige Kürbissuppe mit Kürbisöl **12.50**

Herbstliche Wald-Pilzcremesuppe **13.50**

Nüsslisalat an Balsamico Dressing **15.50**
garniert mit Holzen Wild Trockenwurstscheiben, Trauben, Baumnüssen,
Ei und Brotcrôutons

Nidair Vorspeise **19.50**
Herbstliche Wald-Pilzcremesuppe
dazu Nüsslisalat mit Balsamico Dressing, garniert mit Holzen Wild Trockenwurstscheiben,
Trauben, Baumnüssen, Ei und Brotcroutons

Hauptgänge:

Blätterteigpastetli an Wald-Pilzrahmsauce **28.50** **32.00**
dazu hausgemachte Kürbis-Süsskartoffelkugeln, süsslicher Rotkraut,
gedämpfter Rosenkohl, karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert

Vegetarischer Herbstteller an Wald-Pilzrahmsauce **28.50** **32.00**
gebratene Spätzli, süsslicher Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl,
karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert

Hirschpfeffer nach Jäger Art **33.50** **37.50**
mit Speck, Brotcroutons und Silberzwiebeln
dazu gebratene Spätzli, süsslicher Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl,
karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert

Herbstlicher Wildteller Nidair an Wald-Pilzrahmsauce **36.50** **41.00**
Reh- und Hirschfiletgeschnetzeltes
dazu gebratene Spätzli, süsslicher Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl,
karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert

Zartes Rehschnitzel an feiner Honig-Rahmsauce **37.00** **42.00**
dazu gebratene Spätzli, süsslicher Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl,
karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert

Rosa gebratenes Hirschfilet mit Haselnusskruste auf Jus **40.00** **45.00**
dazu gebratene Spätzli, süsslicher Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl,
karamellisierte Marroni, mit herbstlichen Früchten garniert

Herkunft: Pfeffer: Nidwalden; Rehschnitzel: Österreich/Slowenien
Hirschfilet: Neuseeland