

DIE WILDSAISON IST ERÖFFNET UND DAS HERGISWALD BLÄST ZUM HALLALI

DIE WILDZEIT IST ANGEBROCHEN. GENIESSEN SIE UNSERE WILDSPEZIALITÄTEN IN ATEMBERAUBENDER ATMOSPHÄRE.

DAS GANZE HERGISWALD-TEAM FREUT SICH SIE KULINARISCH ZU VERWÖHNEN.

SCHÖN, DASS SIE DEN WEG ZU UNS IN DAS HOTEL GASTHAUS HERGISWALD AUF SICH GENOMMEN HABEN.

WIR HEISSEN SIE DESHALB HERZLICH WILLKOMMEN.

GÖNNEN SIE SICH EIN PAAR UNBESCHWERTE STUNDEN, UMRAHMT VOM NAHEGELEGENEN WALD, DER HERGISWALDKIRCHE UND DEM LUZERNER HAUSBERG PILATUS.

WAS GIBT ES SCHÖNERES ALS ESSEN UND TRINKEN. UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT HAT GROSSARTIGE WILDGERICHTE FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT.

IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN.

MIT BESTEN GRÜSSEN

IHRE GASTGEBER

THOMAS HÄFLIGER, NADJA SCHAUBER, ERICH PETERER

IN EIGENER SACHE:

UNSERE STÜHLE SIND SEHR UNGEEIGNET UM JACKEN DARÜBER ZU LEGEN.

SOLLTEN SIE DENNOCH IHRE JACKE ODER MANTEL NICHT AN DER GARDEROBE AUFHÄNGEN WOLLEN, LEHNEN WIR HAFTUNG FÜR FLECKEN ODER ANDERE SCHÄDEN, DIE DARAUS ENTSTEHEN KÖNNEN, AB.

WILD – GOURMET – MENÜ

AB ZWEI PERSONEN

NÜSSLISALAT «HERGISWALD»
RANDENEI UND KNUSPERSTANGE

ODER

WILDERRINE NACH ART DES HAUSES
MIT FEIGEN UND PREISELBEEREN

LINSENSUPPE MIT WILDCHIPOLATA

HUBERTUS-DIALOG
WILDHACKTÄTSCHLI MIT WILDRAHMSAUCE
UND REHMEDAILLON MIT JUS
SPÄTZLI UND HERBSTGEMÜSE

PATRICK'S WAFFELN MIT ZWETSCHGENKOMPOTT
UND HONIG-PARFAIT

MENÜ FÜR 2 PERSONEN FR. 150.00

MENÜ FÜR 2 PERSONEN, INKLUSIVE 1 FLASCHE BLATTSCHUSS ROT FR. 210.00

BLATTSCHUSS VDP SUISSE, KOMMINOTH WEINE, MAIENFELD (GRAUBÜNDEN)



PINOT NOIR, MERLOT

MENÜÄNDERUNGEN ODER ÄNDERUNGEN VON BEILAGEN IM GOURMET-MENÜ PLUS FR. 10.00

SALATE

QUINOA SALAT MIT KÜRBIS FR. 22.50
BEGLEITET VON GEGRILTEM FETA-KÄSE

ROTKRAUTSALAT MIT BIRNEN FR. 16.50
UND ZWIEBEL- KNUSPER

NÜSSLISALAT «HERGISWALD» FR. 18.50
MIT RANDEN- EI UND KNUSPERSTANGE

HERBSTSALAT MIT TRAUBEN, SPECK UND PILZEN FR. 19.50
UND SPROSSENTÖPFLI AN TANNENSCHÖSSLI-DRESSING

UNSERE SALATSAUCEN:

ITALIENNE, FRENCH, TRAUBENKERN UND TANNENSCHÖSSLI

VORSPEISEN

6 SCHNECKEN FR. 19.50
MIT HAUSBROT- STREIFEN

WILDERRINE «HERGISWALD» FR. 22.50
MIT KOMPOTT, PREISELBEEREN

HAUSMARINIRTER GRAVED LAX FR. 24.50
DILL- SENFSAUCE, KAPERNÄPFEL

BÄRENKREBS- CREVETTENCOCKTAIL FR. 29.50
AN KNOBLAUCH- COCKTAIL- CHILISAUCE

SUPPEN

KÜRBIS- INGWERSUPPE (LEICHT RASSIG) FR. 16.50
MIT KLEINEM, SALZIGEM APFELSTRUDEL

LAUCH- KARTOFFELSUPPE UND SPECKCHIPS FR. 16.50
MIT KNOBLAUCHCROÛTONS

STEINPILZSUPPE MIT PILZTATAR FR. 17.50
UND KRÄUTERÖL

LINSENSUPPE MIT WILDCHIPOLATA- EINLAGE FR. 16.50
DAZU PREISELBEER- CROSTINI

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGÄNGE

KÜRBIS- TEIGTASCHEN MIT ROTWEINFEIGEN FR. 34.00
AN HOLUNDERSAUCE

HERBST- SPÄTZLI- AUFLAUF FR. 29.50
MIT PILZEN, UND PREISELBEEREN
ÜBERBACKEN MIT BÜNDNER BERGKÄSE

WILDBEILAGEN TELLER (LÄNGERE WARTEZEITEN) FR. 45.00
KLASSISCHE WILDGARNITUR
SERVIERT MIT SPÄTZLI UND PILZSAUCE

WILDE HAUPTSPEISEN

GEFÜLLTE PERLUHNBRUST AUF KÜRBISRISOTTO UND ROSMARINÖL (MIT WILDGEMÜSE + FR. 8.00)	FR. 49.00
ÜBERBACKENES TRÜFFEL- KALBSTEAK AN PORTWEINSAUCE MIT STEINPILZPOLENTA (MIT WILDGEMÜSE + FR. 8.00)	FR. 56.00
WILDGESCHNETZELTES MIT TRAUBEN AN WILDRAHMSAUCE UND SPÄTZLI UND WILDGEMÜSE	FR. 39.50
WILDBRATWURST «HAUSREZEPT» MIT KNUSPRIGER RÖSTI WILDRAHMSAUCE UND KNUSPERZWIEBELN (MIT WILDGEMÜSE + FR. 8.00)	FR. 34.50
WILDHACKTÄTSCHLI AN PREISELBEERSAUCE UND KARTOFFELSTOCK (MIT WILDGEMÜSE + FR. 8.00)	FR. 29.50
HIRSCH CORDONBLEU GEFÜLLT MIT BÜNDNER BERGKÄSE UND ROHSCHINKEN MIT UR-FRITES UND WILDGEMÜSE	FR. 45.00

REHSCHNITZEL (SAIGNANT GEBRATEN) TRADITIONELLE WILDBEILAGEN	FR. 49.00
---	-----------

REHRÜCKEN AB 2 PERSONEN IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT, TRADITIONELLE WILDBEILAGEN	PRO PERSON FR. 72.00
---	----------------------

*TRADITIONELLE WILDBEILAGEN:
SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARRONI UND ROSENKOHL*

DIE HERBSTLICHEN GERICHTE FÜR NICHT WILDLIEBHABER

FLEISCHIGE HAUPTGÄNGE

RINDSFILETGULASCH STROGANOFF «RASSIG» IM REISRING	FR. 45.00
ENTENBRUST AN ORANGENSAUCE UND POLENTA	FR. 45.00
KALBSLEBERLI UND KNUSPRIGE RÖSTI	FR. 35.00
OBERNAUER HÄX SCHWEINSSTEAK MIT PEPERONATA UND KROKETTEN	FR. 29.50
RINDSFILET AN PFEFFERSAUCE DAZU KROKETTEN UND GEMÜSE	FR. 54.00
SCHWEINS CORDONBLEU AM KNOCHEN GEBRATEN MIT UR- FRITES UND GEMÜSE	FR. 42.00

UNSER FISCHANGEBOT

LIEBE GÄSTE, BITTE ENTSCHULDIGEN SIE, DASS WIR UNSER FISCHANGEBOT WÄHREND DER WILDSAISON BEGRENZEN.

GANZE GEBRATENE FORELLE VOM BAUERNHOF LANGERLEN GOLDENE BUTTER, SALZKARTOFFELN UND SPINAT (GANZE FORELLE FILETIERT PLUS FR. 6.00)	FR. 38.50
GEBRATENE FORELLENFILETS VOM BAUERNHOF LANGERLEN MIT KRÄUTERBUTTER UND PILZEN ÜBERBACKEN TROCKENREIS UND SPINAT	FR. 44.50
FITNESSTELLER MIT ZANDERKNUSPERLI TARTARSAUCE UND DIVERSEN SALATEN	FR. 34.50

UNSERE LIEFERANTEN:

FLEISCHWAREN

METZGEREI FRISCHKOPF, BALLWIL

METZGEREI KELLER, KRIENS

JAGD / WILD

JAGDGESELLSCHAFT KIENBERG, KANTON SOLOTHURN

METZGEREI LOOSLI, HILDISRIEDEN

HIRSCHPARK, LUZERN

PRODUKTE VOM BAUERNHOF

BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG

FAMILIE BÜHLER (FORELLEN)

GEMÜSE UND FRÜCHTE

KELLER FRÜCHTE & GEMÜSE, SINS

FISCHE UND KRUSTENTIERE

BIANCHI AG, ZUFIKON

TIEFKÜHLPRODUKTE

VERMO TIEFKÜHL POOL AG, LUZERN

EMMI AG, LUZERN

OLIVENÖL

KARI LUGINBÜHL, KRIENS UND PIZZO

EIER

HANS UND MONIKA ZIEGLER, EIGENTHAL

HERKUNFTSLÄNDER:

FISCH

CREVETTEN / PAZIFIK
FORELLEN / SCHWEIZ, EIGENTHAL
ZANDER / SCHWEIZ
BÄRENKREBS / PAZIFIK
LACHS / NORWEGEN

FLEISCH

RINDFLEISCH / SCHWEIZ, USA, IRLAND
SCHWEINEFLEISCH / SCHWEIZ
KALBFLEISCH / SCHWEIZ
WILDTROCKENFLEISCH / SCHWEIZ
REH / SCHWEIZ
HIRSCH / VORWIEGEND SCHWEIZ, NEUSEELAND
WILDHACKTÄTSCHLI, WILDBRATWURST / SCHWEIZ
WILDGEFLÜGEL / JE NACH JAGDORT
ENTE / FRANKREICH

FRÜCHTE UND GEMÜSE

VORWIEGEND SCHWEIZ
(ZITRUSFRÜCHTE, ITALIEN, SPANIEN)

UNSER KÜCHENCHEF THOMAS HÄFLIGER BEREITET IHNEN AUCH GERNE WILDGEFLÜGEL ZU. HABEN SIE EINEN WUNSCH ZUM WILDGEFLÜGEL, DANN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE RESTAURATIONSLEITER NADJA SCHAUBER ODER ERICH PETERER

LIEBER GAST

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

BEI UNS VERKAUFTES AUSLÄNDISCHES FLEISCH KANN MIT ANTIBIOTIKA, HORMONEN ODER ANDEREN LEISTUNGSFÖRDERN BEHANDELT WORDEN SEIN.

IHRE GASTGEBER