



WILD SPEZIALITÄTEN

Schäfli · Gams

Willkommen zur kulinarischen Wildreise

Eine warme Suppe....

Kürbiscrème
mit Kräutercroûtons und Schlagrahm
SFr. 8.50

oder eine Vorspeise

„Wildsalsiz“ vom Hirsch
auf grünem Blattsalat
an Ahorn-Dressing
SFr. 14.50

Knackige Herbstblattsalate
an Balsamico-Kräuter dressing
mit sautierten Steinpilzen
SFr. 14.50

Nüsslisalat mit Ei
an Hausdressing
SFr. 12.50

Grüner Salat
an Hausdressing
SFr. 7.50

Gemischter Salat
an Hausdressing
SFr. 8.50



WILDE SPEZIALITÄTEN

Schäfli · Gams

Hauptgerichte

Für Vegetarier...

Herbststeller

Hausgemachte-Butterspätzli,
Marroni, Rosenkohl, Rotkraut,
Apfel mit Preiselbeeren und
Birne mit Beerenrahm
Pilzen und Trauben
SFr. 21.50

Pilzragout

Safran-Nudeln
und Parmesan
SFr. 21.50

Unsere Burger

« Schäfli Burger »

Rindfleischburger,
mit Käse, Zwiebeln,
Tomaten, Speck,
Cocktailsauce,
Pommes frites SFr. 26.00

« Burger-Hubertus »

Zartes Fleisch vom Reh und Hirsch
mit Pilzen und geschmolzenem Käse
mit Speck und Zwiebeln
serviert mit Bratkartoffeln
SFr. 26.00

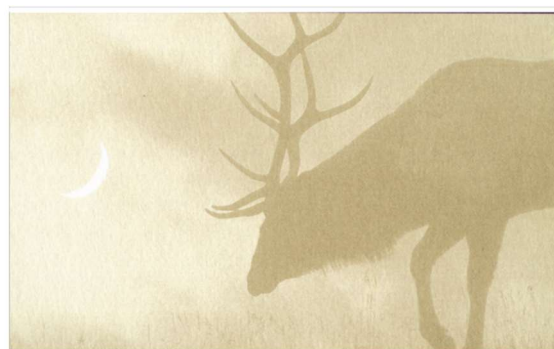
Aus dem Fluss...

Gegartes Forellenfilet

Kräuterbutter geschmolzen,
an Steinpilzen,
serviert mit Safran-Nudeln
und Gemüse garnitur
SFr. 34.00

Vom Federwild...

**Perlhuhnbrust auf
Waldbeerenrahm**
dazu Zwiebelbratkartoffeln
und Saisongemüse
Birne mit Beerenrahm
SFr. 32.00



Vom Haarwild...

**Hirschpfeffer
aus heimischer Jagd**
mit hausgemachten Butterspätzli,
Rosenkohl, Marroni, Rotkraut
und Apfel mit Preiselbeeren
SFr. 30.50

Försterteller
Geschnetzeltes vom Hirsch und Reh
in Waldpilzrahm
dazu Butterspätzli,
Rosenkohl, Marroni, Rotkraut
und Apfel mit Preiselbeeren
SFr. 34.00

Rehschnitzel
an Steinpilzsauce
mit Butterspätzli,
Rosenkohl, Marroni, Rotkraut
und Apfel mit Preiselbeeren
SFr. 38.50

**WALD
SPEZIALITÄTEN**

Schäfli · Gams



WILD

Schäfli · Gams

SPEZIALITÄTEN

Ab 2 Personen...

Rehrücken „Hubertus“

an Waldpilzrahmsauce
garniert mit Speck, Pilzen und Trauben
dazu Butterspätzli,
Marroni, Rosenkohl, Rotkraut,
Apfel mit Preiselbeeren und
Birne mit Beerenrahm
SFr. 49.00 pro Person

sowie unseren Klassiker

Châteaubriand

an Sauce béarnaise
mit Gemüse garnitur
dazu Beilagen nach Wunsch
Pommes, Kroketten oder Nudeln
SFr. 48.00 pro Person

Rind aus CH (Alpstein)
Wild aus der Schweiz und der EU (je nach Verfügbarkeit)
Fisch aus der Schweiz

«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen
Gerichten wenden Sie sich an unser Personal»

Süsser Abschluss...

Vermicelles

mit Meringues
dazu Schlagrahm
SFr. 10.50

Apfelküchlein

mit Vanilleglace
und Rahm
SFr. 10.50

Warme Zwetschgen

mit «Cameleis» und Schlagrahm
SFR. 10.50

**Crêpes gefüllt mit
glasierten Bananen**

dazu «Schoggoglace» und Schlagrahm
SFr. 12.50

**Crêpes gefüllt
mit karamellisierten
Zwetschgen**

dazu Vanilleeiscrème und Schlagrahm
SFr. 12.50



**WILD
SPEZIALITÄTEN**

Schäfli · Gams