



WILD SPEZIALITÄTEN

Schäfli · Gams

Willkommen zur kulinarischen Wildreise

Eine warme Suppe...

Kürbiscrème
mit Kräuter-Croutons und Schlagrahm
SFr. 9.50

oder eine Vorspeise

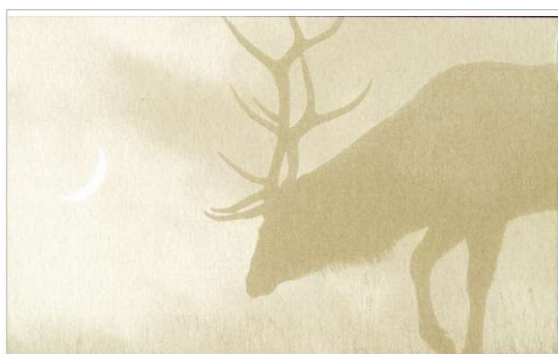
«Wild Salsiz» vom Hirsch
auf grünem Blattsalat
an Ahorn-Dressing
SFr. 14.50

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. 8.50

Gemischter Salat
an Hausdressing
SFr. 9.50



Herbst SPEZIALITÄTEN

Schäfli · Gams

Hauptgerichte

Für Vegetarier...

Herbststeller

Hausgemachte Butterspätzli,
Marroni, Rosenkohl, Rotkraut,
Apfel mit Preiselbeeren und
Birne mit Beerenrahm
Pilze und Trauben
SFr. 23.50

Steinpilz-Ravioli

mit Waldpilzrahmsauce
dazu geriebener Parmesan
SFr. 23.50

Unser Burger
the best of the Valley

« Mac Alice-Burger »

Rindfleischburger,
mit Käse, Zwiebeln,
Tomaten und Speck,
dazu Cocktailsauce,
und Pommes frites
SFr. 26.50

Aus dem Fluss...

Gegartes Forellenfilet

in geschmolzenem Kräuterschaum,
serviert mit Gemüsemischung
und Bratkartoffeln an Zwiebeln
SFr. 35.50

Vom Haarwild...

Hirschpfeffer aus heimischer Jagd

mit hausgemachten Butterspätzli,
Rosenkohl, Marroni, Rotkraut
Apfel und Birne mit Beerenrahm
SFr. 32.50

Försterteller

Geschnetzeltes vom Hirsch und Reh
an Waldpilzrahmsauce,
dazu Butterspätzli,
Rosenkohl, Marroni, Rotkraut
Apfel und Birne mit Beerenrahm
SFr. 35.50

Rehschnitzel

an Rahmsauce mit Steinpilzen
mit Butterspätzli,
Rosenkohl, Marroni, Rotkraut
Apfel und Birne mit Beerenrahm
SFr. 40.50

Vom Federvieh...

«Ribelmals-Pouletbrust»
aus Gams von Fam. Hardegger
auf Waldbeerenrahm mit Pilzen
dazu Zwiebelbratkartoffeln
und Saisongemüse
Apfel und Birne mit Beerenrahm
SFr. 36.00



WALD

Schäfli · Gams

SPEZIALITÄTEN



Herbst SPEZIALITÄTEN

Schäfli · Gams

Aus dem Stall...

Rump-Steak vom Grill

feines Rindssteak,
mit «Chilli-und Kräuterbutter»
mit Speck, dazu Mischgemüse
und Bratkartoffel mit Zwiebeln
SFr. 36.00

Zartes Weidebeef

Bauern-Art

an Steinpilzen auf Rahmsauce
mit Zwiebeln und Speck
Gemüsemischung und Bratkartoffeln
SFr. 52.00

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. 50.50 pro Person

sowie unseren Klassiker

Châteaubriand

an Sauce béarnaise
mit Gemüse garnitur
dazu Beilagen nach Wunsch
Pommes, Kroketten oder Nudeln
SFr. 50.50 pro Person

Süsser Abschluss...

Vermicelles

mit Meringues
dazu Schlagrahm
SFr. 12.50

Apfelküchlein

mit Vanilleglace
und Rahm
SFr. 12.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues,
Vanilleiscreme und Schlagrahm 10.50

Waldbeeren Pavlova

Waldbeeren, Meringues,
Stracciatella Glace, Schlagrahm
SFR. 12.50

Crêpes Suzette

mit Vanille-Eiscreme
SFr. 14.50

Sie können auch Mini-Dessert bestellen.

Ein leichtes Sorbet mit Zusatz:

1 Kugel Zwetschgensorbet

mit Vieille Prune SFr. 7.50

1 Kugel Orangensorbet

mit Cointreau SFr. 7.50

1 Kugel Mangosorbet

mit Bacardi SFr. 7.50

1 Kugel Citronensorbet

mit Wodka SFr. 7.50



Herbst SPEZIALITÄTEN

Schäfli · Gams

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

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