

---

## HERBST UND WILDGERICHTE

---

### ZUM EINSTIEG

---

	VORSPEISE	
Rindscarpaccio mit herbstlicher Marinade und Wildkräutern	19.50	
Herbstrolle mit Quittenchutney begleitet von Wildkräutersalat und Himbeerdressing	15.50	
Bunter Herbst- und Wildkräutersalat mit gerösteten Nüssen und Kernen, Himbeerdressing	11.50	
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	11.50	
Marronisuppe mit knusprigen Pilzen	11.50	

---

### VEGETARISCHE HERBSTGERICHTE

---

	VORSPEISE	HAUPTSPEISE
Wildbeilagen-Teller Rotkraut und Marroni, Rosenkohl und Hibiskus-Birne Broccoli und Pinienkerne, Spätzli, Serviettenknödel und Steinpilzsauce		27.00
Hausgemachte Kürbistortelli mit Salbeibutter und Parmesanspänen	17.50	25.00
Veganer Kürbis-Chili-Linsen Eintopf mit Cashewscrème und eingemachten Zwetschgen		25.00

---

---

## FLEISCHGERICHTE

---

Schnitzel vom Urner Hirsch mit Wildrahmsauce Rotkraut und Marroni, Rosenkohl und Hibiskus-Birne Spätzli	44.00
Urner Gämspfeffer mit Speck und Croûtons Rotkraut und Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel Spätzli	39.00
Gebratene Entenbrust auf eingemachten Zwetschgen Rotkraut, Marroni und Serviettenknödel	46.00
Gebratenes Rindsfilet mit kräftigem Rotweinjus Kartoffelgratin und Gemüse	49.00
Kalbs-Cordonbleu mit Rohschinken und Alpkäse Gemüse und Pommes-frites	39.00

---

## SÜSSPEISEN UND KÄSE

---

Lauwarmes Zwetschgen-Streuselküchlein mit Schokoladen-Mousse und hausgemachter Vanilleglace	13.00
Marronicrème und Haselnussmeringues glasierte Marroni und Zwetschgensorbet	13.00
Lauwarme Beeren mit Sauerrahmglace	10.00
Hausgemachte Glace und Sorbets Vanille, Sauerrahm, Zwetschgen, Kürbis	Kugel 4.50
Auswahl reifer Schweizer Käse Quittenchutney und hausgemachtes Baumnussbrot	16.00

---

---

## HERBSTMENÜ MIT HIRSCH

---

### ZUM EINSTIEG

Bunter Wildkräutersalat mit Himbeerdressing  
Herbstrolle und Quittenchutney

### SUPPE

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

### HAUPTSPEISE

Schnitzel vom Urner Hirsch mit Wildrahmsauce  
Rotkraut und Marroni, Rosenkohl und Hibiskus-Birne  
Spätzli

### DESSERT

Marronicrème und Haselnussmeringues  
glasierte Marroni und Zwetschgensorbet

4-GÄNGE MENÜ

73.00

3-GÄNGE MENÜ OHNE SUPPE

64.00

---

## HERBSTMENÜ MIT RIND

---

### ZUM EINSTIEG

Bunter Herbst- und Wildkräutersalat mit gerösteten Nüssen und Kernen  
Himbeerdressing

### VORSPEISE

Marronsuppe mit knusprigen Pilzen

### HAUPTSPEISE

Gebratenes Rindsfilet mit kräftigem Rotweinjus  
Kartoffelgratin und Gemüse

### DESSERT

Lauwarmes Zwetschgen-Streuselkuchlein mit Schokoladen-Mousse und  
hausgemachter Vanilleglace

4-GÄNGE MENÜ

78.00

3-GÄNGE MENÜ OHNE SUPPE

69.00

---

---

## HERBSTMENÜ VEGETARISCH

---

### ZUM EINSTIEG

Bunter Herbst- und Wildkräutersalat mit gerösteten Nüssen und Kernen  
Himbeerdressing

### VORSPEISE

Hausgemachte Kürbistortelli mit Salbeibutter und Parmesanspänen

### HAUPTSPEISE

Veganer Kürbis-Chili-Linsen Eintopf mit Cashewscrème  
und eingemachten Zwetschgen

### DESSERT

Marronicrème und Haselnussmeringues  
glasierte Marroni und Zwetschgensorbet

4-GÄNGE MENÜ

58.00

3-GÄNGE MENÜ OHNE KÜRBISTORTELLI

45.00

---

---

## INFORMATIONEN

---

FLEISCH HERKUNFT	Das Gäms- und Hirschfleisch stammt aus Urner Hochwildjagd. Das Rindfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz und die Ente ist vom Alpstein im Appenzell.
ALLERGENE	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
PREISE	Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

---

«54» Hochgenuss  
Militärstrasse 3  
CH-6467 Schattdorf

+41 41 875 64 54  
info@54-hochgenuss.ch  
www.54-hochgenuss.ch

---