

Wildkarte

Vorspeisen

Hirschtatar mit Höchener Nüsslisalat, Trauben und Äpfel	22.00 / 33.00
Reh-Rohschinken dazu Preiselbeerschaum, Höchener Nüsslisalat und Blätterteiggebäck	15.00 / 20.50
Bunter Herbstsalat mit sautierten Pilzen und Baumnussdressing	10.50

Suppen

Kürbiscremesuppe mit einer Blätterteigstange und Kürbiskernöl	9.00
Wild-Kraftbrühe mit Trüffelnocken und Petersilie	12.00

Hauptgänge

Gebratene Perlhuhnbrust mit Wildjus, Briocherouladen und Kürbisgemüse	29.50
Hirsch-Pfeffer vom Mattli in Steinen dazu hausgemachte Spätzli, Höchener Rotkraut, Marroni und einen Preiselbeerapfel	31.00
Gebratenes Hirsch – Entrecôte dazu Herbsttrompetensauce, Briocherouladen, Rosenkohl und einen Preiselbeerapfel	46.00
Hirsch – Saltimbocca mit Schinken aus dem Muotathal mit Wildjus, hausgemachten Spätzli, Höchener Rotkraut, Marroni und einem Preiselbeerapfel	40.00
Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Höchener Rotkraut Marroni und einem Preiselbeerapfel	35.00
Vegetarischer Herbststeller hausgemachte Spätzli, Höchener Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel und gratinierter Chicorée	25.00

Delikatesse

ab 2 Personen

Reh-Rücken am Stück gebraten dazu Herbsttrompetensauce, hausgemachte Spätzli, Höchener Rotkraut, Marroni, Preiselbeerapfel und Rosenkohl	pro Person: 59.00
--	-------------------

Damhirsche
Mattli



Unser Lieferant

Norbert Marty bewirtschaftet zusammen mit seiner Familie das Mattli, ein kleines Heimet in der Gemeinde Steinen. Seit mehreren Generationen ist der Hof der Familie. Norbert Marty's Vorfahren führten einen traditionellen Milchwirtschaftsbetrieb. Die heutige Zeit verlangt auch in der Landwirtschaft nach neuen und innovativen Ideen. Deshalb hat sich Norbert Marty entschieden, die Hanglage zu nutzen und Damhirsche zu züchten. Er konnte die Damhirsche der BSZ Höchenen übernehmen, da dort ein Wechsel zur Mutterkuhhaltung anstand.

Auf dem Mattlihof befinden sich auf einer Fläche von etwa 5,5 Hektaren rund 80 Hirsche, 2050 Meter Zaun und gegen 700 Pfosten.