

# Wildkarte

## Vorspeisen

<b>Hirschtatar mit Nüsslisalat</b> dazu getrocknete Äpfel und Birnen	22.00 / 33.00
<b>Fasanenterrine mit Waldpilzen</b> dazu Preiselbeersauce, Baumnüsse und Nüsslisalat	17.50 / 24.50
<b>Bunter Herbstsalat</b> mit sautierten Pilzen und Baumnussdressing	10.50

## Suppen

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit einer Blätterteigstange und Kürbiskernöl	9.00
<b>Steinpilzcremesuppe mit Trüffelschaum</b>	11.00

## Hauptgänge

<b>Wildschwein Cordon- Bleu mit Muotathaler Alpkäse und Rohschinken</b> , mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und einem Preiselbeerapfel	32.00
<b>Hirsch-Pfeffer vom Mattli in Steinen</b> dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni und einen Preiselbeerapfel	31.00
<b>Gebratenes Hirsch – Entrecote</b> dazu Herbsttrompetensauce, Briocherouladen, Rosenkohl und einen Preiselbeerapfel	46.00
<b>Hirsch – Saltimbocca mit Schinken aus dem Muotathal</b> mit Wildjus, Spätzli, Rotkraut, Marroni und einem Preiselbeerapfel	39.00
<b>Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce</b> mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und einem Preiselbeerapfel	35.00
<b>Vegetarischer Herbststeller</b> mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel und Rahmwirsing	25.00
<b>Kartoffel—Kürbisstrudel auf Rahm-Wirsing</b> mit gerösteten Kürbiskernen	21.00

## Delikatesse

ab 2 Personen

<b>Reh-Rücken am Stück gebraten</b> dazu Herbsttrompetensauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Preiselbeerapfel und Rosenkohl	pro Person: 59.00
--	-------------------

# Mattli

Damhirsche



## 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.

## Weinempfehlung

### Weisswein

Domaine Rombeau Le Blanc BIO 2016  
Côtes Catalanes, Frankreich

1 dl CHF 6.00  
Flasche 7.5 dl Fr. 41.00

### Rotwein

Armantes 2015 Vendimia Seleccionada DO  
Calatayud, Spanien

1 dl Fr. 6.50  
Flasche 7.5 dl Fr. 45.00

## Fleischherkunft:

Hirsch: Mattlihof in Steinen SZ / EU  
Reh: Österreich/ EU  
Wildschwein: EU  
Fasan: Grossbritannien