Alpenhotel Malbun

Wild — aber urgemütlich!

**Eierschwämmlisuppe**  CHF 11.50

**Salat Hubertus**

Verschiedene Blattsalate an einer Himbeervinigrette

-mit verschiedenen Waldpilzen CHF 14.—

**Hirschpfeffer Milbuner Art**

Mit Speck, glacierte Maroni, Trauben, Silberzwiebeln,

Eierschwämmli, Spätzli, Rotkraut, und Preiselbeerpfirsich CHF 29.—

**Hirschpfeffer Senioren Teller** CHF 24.—

**Rehpfeffer Milbuner Art**

Mit Speck, glacierte Maroni, Trauben, Silberzwiebeln,

Eierschwämmli, Spätzli, Rotkraut, und Preiselbeerbirne CHF 31.—

**Rehpfeffer Senioren Teller** CHF 27.—

**Gamspfeffer Milbunerart**

Mit Speck, glacierte Maroni, Trauben, Silberzwiebeln,

Eierschwämmli, Spätzli, Rotkraut, und Preiselbeerapfel CHF 33.—

**Rehschnitzel Stachler**

An einer Eierschwämmlisauce mit Spätzli, Speckstreiffen Rotkraut

Glacierte Maroni und Preiselbeerbirne CHF 39.—

**Rehschnitzel Stachler Senioren Teller** CHF 34.—

**Gamsschnitzel**

An einer Eierschwämmlisauce mit Spätzli, Speckstreifen, Rotkraut

Glacierte Maroni und Preiselbeerapfel CHF 39.—

**Sasser-Toast**

Rehgeschnezeltes an einer Eierschwämmlisauce und Wildgarniture CHF 28.—

**Rehstroganoff mit Spätzli** CHF 38.—



Alpenhotel Malbun

Wild — aber urgemütlich!

**„Jägerfitness mit Rehschnitzel“;** Verschiedene Blattsalate an einer

Himbeervinaigrette mit verschiedenen Pilzen, glacierten Maroni und Kürbis CHF 38.—

**Hausgemachte Nudeln** mit frischen Eierschwämmli CHF 19.—

mit Rehschnitzel CHF 29.—

**Wild Beilagen Teller**

Rotkraut, Maroni, Pilze, Kürbis, Spätzli, Eierschwämmlisauce und Preiselbeerbirne CHF 24.—

**Kräuter-Risotto** garniert mit Waldpilzen CHF 19.50

**Rehgeschnetzeltes**

An einer Rotweinsauce mit Rösti, Rotkraut, Kürbis

glacierten Maroni, Preiselbeerbirne CHF37.—

**Weidmans Rösti**

Mit Hirsch- und Rehrücken Medaillons an einer Eierschwämmlisauce,

Trauben, Speck, glacierten Maroni, Eierschwämmli, Preiselbeerbirne CHF 44.—

**Rehrückenmedallions Josef**

An einer Eierschwämmlisauce mit Spätzli, Rotkraut, Speckstreifen ,

glacierte Maroni und Preiselbeerbirne CHF 49.—

**Hirschrückensteack Zügtobel**

An einer Eierschwämmlisauce mit Speckstreifen, Spätzli, Rotkraut,

Trauben, Speck, glacierte Maroni und Preiselbeerpfirsich CHF 38.—

**Gamsrücknmedallions**

An einer Eierschwämmlisauce mit Speckstreifen, Spätzli, Rotkraut,

Trauben, Speck, glacierte Maroni und Preiselbeerapfel CHF 52.—

**Rehrücken Vögeli Art ab 2 Personen**

Auf Platte Serviert mit Wildbeilagen pro Person CHF 59.—



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