



Wildkarte

Axenstrasse 12
T:++41 41 820 41 41
info@hotel-eden-sisikon.ch

6452 Sisikon
F:++41 41 820 51 06
www.hotel-eden-sisikon.ch

Herzlich Willkommen

Lieber Eden Gast

Der Herbst hält Einzug in unsere Küche. Mit der Wildzeit beginnt die schönste Zeit des Jahres. Wir haben für Sie, mit grosser Freude wieder eine reichhaltige Auswahl von schmackhaften Speisevarianten aus Wild, zum Aussuchen, vorbereitet. Teller wie Platten werden mit viel Liebe und Sorgfalt hergerichtet und serviert. Wünschen Sie eine Änderung in den Gerichten oder haben Sie einen besonderen Wunsch, so fragen Sie doch unsere Mitarbeiter. Gerne sind wir bereit, wenn die benötigten Lebensmittel und Zeit vorhanden sind, Ihren Wunsch zu erfüllen.

Da wir Ihnen eine möglichst breite Auswahl an Wildgerichten bieten möchten, müssen wir leider das restliche Sortiment etwas straffen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ä Guätä.

Ihre Gastgeber Erika und Guido De Moliner und Mitarbeiter

Feinschmecker – Menü

Linsen - Kastaniensuppe

Maroni Glace

* * *

*

Hausgemachte Ravioli mit Gorgonzola, Baumnuss und Dörrbirnen

Wallnuss - Schaum

* * *

*

Reh - Entrecote unter der Kruste

Auf Rahmwirzing

Brombeerjus

* * *

*

Hirschfilet – Medaillon an Morchelrahmsauce

Herbstgemüse und Eden - Spätzli

* * *

*

Dessert - Trio

Menü: 5 Gänge komplett	Fr.	99.00
Menü: 4 Gänge (ohne Dessert)	Fr.	92.00
Menü: 4 Gänge (ohne Rehentrecote)	Fr.	84.00
Menü: 3 Gänge (Suppe, Hauptgang, Dessert)	Fr.	69.50

Suppen

Linsen - Kastaniensuppe
mit Maroni Glace

Fr. 14.50

Kürbiscremesüpli mit Hirschmostbröckli

Fr. 14.00

Kürbissuppe ohne Beilage

Fr. 9.50

Vorspeisen

Knusprige Pilzrolle auf Apfel - Stangenselleriesalat und Feigenchutney	Fr.	19.00
Leckerer Herbstsalat mit Hirschmostbröckli	Fr.	18.00
Hausgemachte Ravioli mit Gorgonzola, Baumnuss und Dörrbirnen Wallnuss - Schaum	Fr.	19.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und gerösteten Nüssen an Feigensenfsauce	Fr.	16.00
Herbstlicher Vorspeisen - Teller Lassen Sie sich überraschen.	Fr.	23.50

Die Tradition des Hauses

(Plattenservice)

Rehrücken „Eden“ Ganzer Rehrücken vom Ofen, mit reichhaltiger Früchtegarnitur Wildrahmsauce, Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli	(Ab 2 Personen)	pro Pers.	Fr.	65.00
Rehbäggli „Schöne Försterin“ Rosa gebratenes Rehbäggli, garniert mit frischen Pilzen, Trauben, gefüllter Rotweinbirne, Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli	(ab 2 Personen)	pro Pers.	Fr.	52.00
Jägerplatte Verschiedene Fleischstücke von Wildtieren auf einer Platte vereint. Ein Schlemmeressen, an dem man die Eigenarten der Tiere erkennen und geniessen darf. Garniert mit Früchten, Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli	(ab 2 Personen)	pro Pers.	Fr.	67.00
Gämspfeffer „Jägerart“ Gämspfeffer garniert mit Specklardons, Champignons und Silberzwiebeln, Herbstgemüse, hausgemachten Spätzli oder Polenta			Fr.	44.50

Reh und Wildsau

- ✳ Rehgeschnetzeltes „Hubertus“
mit sautierten Pilzen und Trauben, gefüllte Rotweibirne,
Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli Fr. 39.50

- Rehpfeffer „Mirza“
Rehpfeffer garniert mit gefülltem Apfel,
Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli Fr. 36.50

- ✳ Rehschnitzel „Valencia“
Gebratenes Rehschnitzel garniert mit Früchten,
Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli Fr. 46.00

- ✳ Wildsau - Medaillon „Waldmeister“
Rosa gebratenes Wildsaufilet an Pilzrahmsauce,
Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli Fr. 39.50

✳ Diese Gerichte erhalten Sie auch in kleinen Portionen! Preisreduktion Fr. 5.00

Gäms und Hirsch

Gämspfeffer Teller

„Sautierte Silberzwiebeln, Specklardons und Champignonviertel“
Herbstgemüse, Polenta oder hausgemachten Spätzli

Fr. 39.00

Am Stück gebratenes Hirschfilet an Morchelrahmsauce,
garniert mit gefüllter Rotweinbirne auf Kastanienpüree,
Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli

Fr. 48.00

Duett vom Wild

Rosa gebratenes Rehentrecote unter der Kruste
und Wildsaufilet mit sautierten Pilzen, vereint auf einem Teller,
Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli

Fr. 49.00

Vegetarische Herbstgerichte

„Vegetarischer Herbstteller mit Pilzpastetli“ Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien verschiedenen Früchten und hausgemachten Spätzli	Fr.	27.00
Hausgemachte Casarecce: Hokaidokürbis – Pilze - Sauce	Fr.	24.50



Unsere hausgemachten Spätzli werden mit nussbrauner Butter verfeinert,
auf Wunsch servieren wir sie auch gebraten.

Kalbfleisch

Kalbsrahmschnitzel „Waldmeister“
an sämiger Pilzrahmsauce, Spätzli und Gemüse Fr. 38.50

Geflügel

1/2 Schweizer Poulet mit hausgemachter Sauce Fr. 20.50
zusätzlich mit Pommes frites Fr. 26.50

Schweinefleisch

Schweinssteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat	Fr.	33.00
Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse	Fr.	34.00
* Paniertes Schweinsschnitzel „Wiener Art „ mit Pommes frites und Gemüse	Fr.	25.50
Schweinsschnitzel paniert mit Salaten garniert	Fr.	25.50

Allergene:

Lieber Gast

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Unsere kreative Küche gibt gerne hier und da noch eine kleine Dekoration oder ein Gruss aus der Küche. Da wir nicht auf diese verzichten möchten, haben wir uns entschlossen auf die Allergene Deklaration bei jeder Speise zu verzichten.

Dürfen wir Sie bitten, unseren Servicemitarbeitern vor der Bestellung unbedingt über Ihre Allergien zu informieren, was Sie NICHT essen dürfen. Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter und geben die Informationen anschliessend genau unserem Küchenteam weiter. So können wir gezielt auf Sie Rücksicht nehmen.

Besten Dank für Ihre Mithilfe.

Lieferanten und Herkunft

Das Wild beziehen wir von den Jägern aus der Region und aus Österreich. Ausser das Hirschfilet stammt aus Neuseeland.

Unsere Lieferanten:

Wild:	Div. Jäger, Zentralschweiz
Wild, Fleisch:	Heinzer Metzgerei, Muotathal
Geflügel, Wild:	Bianchi, Comestible, Zürich
Gemüse:	Mundo AG, Rothenburg

Deklaration:

Kalb:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Schwein:	Schweiz		