



## 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

## 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	Rind:	Schweiz

## *Feinschmecker – Menü*

---

Herbstlicher Vorspeisen - Teller

\* \* \*

\*

Wildkräutersüpli

Baumnuss – Mascarpone Glace

\* \* \*

\*

Hausgemachte Kürbis – Curry Ravioli

Kürbiskern - Schaum

\* \* \*

\*

Rehentrecote im Bauernbrotmantel

Herbstgemüse und Eden - Spätzli

\* \* \*

\*

Dessert – Trio

Menü: 5 Gänge komplett	Fr.	92.50
Menü: 4 Gänge (ohne Ravioli)	Fr.	82.00
Menü: 4 Gänge (ohne Dessert)	Fr.	85.00
Menü: 3 Gänge (Suppe, Hauptgang, Dessert)	Fr.	69.00

## *Suppen*

---

Wildkräutersüppi Baumnuss - Mascarpone Glace	Fr.	14.50
Kürbiscremesüppi mit Hirschmostbröckli	Fr.	14.00
Kürbissuppe ohne Beilage	Fr.	9.50

## *Vorspeisen*

---

Knusprige Pilzrolle auf Apfel - Stangenselleriesalat und Feigenchutney	Fr.	19.00
„Herbstsalat“ Blattsalatstrauß mit Hirschmostbröckli und einem leckeren Herbstsalat	Fr.	18.00
Hausgemachte Kürbis - Curry Ravioli Kürbiskern - Schaum	Fr.	19.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und gerösteten Nüssen an Feigensauce	Fr.	15.50
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. 47.00

## *Duett vom Wild*

---

Rosa gebratenes Hirschfilet 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 an sämiger Steinpilz - Rahmsauce	Fr.	24.50



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

## *Rindfleisch*

---

Rosa gebratenes Rindsfilet „Cafe de Paris“  
Gemüse und Pommes frites Fr. 51.50

## *Kalbfleisch*

---

Kalbsrahmschnitzel „Waldmeister“  
an sämiger Pilzrahmsauce, Spätzli und Gemüse Fr. 37.50

## *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.	32.00
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

## *Herbstliche Süßigkeiten*

---

Synfonie vom Herbst Eine Dessertüberraschung mit verschiedenen herbstlichen Süßigkeiten. <i>(Während den üblichen Küchenzeiten erhältlich)</i>	Fr.	16.00
Kürbiskernparfait mit Dörrbirnen	Fr.	14.50
* Vermicelles (Maronipüree mit Meringues und Rahm)	Fr.	13.00
Coupe Nesselrode (Maronipüree mit Meringues, Vanilleglace und Rahm)	Fr.	14.00
Apfelmostsabayon mit Zimtglace <i>(Während den üblichen Küchenzeiten erhältlich)</i>	Fr.	14.00

## *Eden - Kreationen*

---

✳	Eden - Cassata Parfait mit caramelisierten Mandeln und Schokoladenrollen	Fr.	13.50
	Triologie vom Sorbet drei verschiedene Sorbet mit Früchten ausgarniert	Fr.	13.50

## *Süsswein "Dessertwein"*

---

### Mino

Riesling x Sylvaner "Dolce"	<u>5cl</u>	Fr.	8.00
-----------------------------	------------	-----	------

## *Erfrischende Sorbets*

---

Traubensorbet	Fr.	10.50
Traubensorbet mit Grappa	Fr.	14.50
Zitronensorbet	Fr.	10.50
Zitronensorbet mit Vodka	Fr.	14.50
Blutorangensorbet	Fr.	10.50
Blutorangensorbet mit Grand Marnier	Fr.	14.50

## *Dessert - Traditionen*

---

Kaffee- Glace	Fr.	11.00
Kaffee- Glace mit Kirsch	Fr.	13.50

\* Meringues mit Glace und Rahm Fr. 12.50

\* Coupe Danemark  
(mit zartschmelzender Felchlin - Schokoladensauce) Fr. 11.50

\* Diese Gerichte erhalten Sie auch in kleinen Portionen! Preisreduktion Fr. 2.50.



## *Unsere hausgemachten Glace*

---

Vanille, Mocca, Zimt, Erdbeer, Schokolade, Sauerrahm, Trauben ,Zitronen, Mango, Blutorangen  
Aprikosen

Pro Kugel	Fr.	4.00
Rahmzuschlag	Fr.	1.00

## *Kinder - Desserts*

---

Wonder - Bibi gefüllt mit Vanilleglace(mit Überraschung)	Fr.	6.00
Maxibon Pops	Fr.	4.50
Mini Danemark	Fr.	9.00
Coupe Smarties	Fr.	6.00
Verschiedene Cornets	Fr.	3.80