

# *Herzlich willkommen*

Geschätzte Gäste, Liebe Freunde

Es freut uns, Sie abseits von Hektik und Alltagsstress bei uns im heimeligen Berggasthaus Herrenboden begrüssen zu dürfen.

Wie Sie sehen, ist unsere Gaststätte im Original «Fleckligbau» erhalten geblieben, so wie sie anno 1953–1954 von unserem «Grossmuätti» geborene Käthy Moser und ihren Geschwistern erbaut und von Franz und Käthy Betschart–Moser über 30 Jahre erfolgreich geführt wurde.

Im Jahre 1985 übernahmen meine Eltern Roland und Annemarie Betschart–Dettling den Familienbetrieb und machten ihn zu dem, was er heute ist. Leider musste unser «Dädi» uns viel zu früh verlassen – seither führte unser «Mami» den Betrieb zusammen mit ihrem Team.

Seit April 2017 bin ich – Silvan Betschart von meinen Lehr- und Wanderjahren als Metzger Fleischverarbeitung, Koch und Jäger zurück im Herrenboden. Als dritte Generation freue ich mich, die gesammelten Erfahrungen als Küchenchef mit viel Freude und Begeisterung einzubringen.

Die Zeit ist langsam reif, die Führung in junge Hände zu geben. Annemarie tritt zurück ins zweite Glied. Sie unterstützt aber noch tatkräftig, wo immer es nötig ist. Dafür bin ich sehr dankbar.

Ab November 2019 übernahm Julia die Organisation rund ums Restaurant. Als gelernte Köchin nimmt sie viele Erfahrungen aus dem schönen Beruf mit und freut sich sehr, mit viel Herz und Leidenschaft die Gäste zu verwöhnen. Es ist schön, dass sie nicht nur das Herz an mich verloren hat, sondern auch an den Herrenboden.

Es ist uns eine Freude, Sie hier und heute zu unseren Gästen zu zählen und Sie in unserer gemütlichen Gaststube kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns im Berggasthaus Herrenboden.

Herzlichst Ihre Gastgeber

*Silvan, Julia und Annemarie mit Team*

*„Ein Jäger, der nicht raucht und trinkt  
und liebt und frohe Lieder singt  
und niemals spricht ein Wort Latein,  
das kann kein rechter Jäger sein!“*

## Wildmenü

Amuse Bouche



Steinpilzsuppe  
mit Knoblauchbrot



Hausgemachte Hirschbratwurst  
auf Rahmwirsing mit Speck



„Duo vom Gämschi“  
Glasierte Haxe und gebratene Medaillon  
mit klassischen Wildbeilagen



Baumnuss Soft-Ice  
mit Streusel und Herbstfrüchten

4-Gang Menü à 89.-

# Suppen

Steinpilzsuppe 🍄🍄🥕

12.50

Kürbiscrèmesuppe 🍄🍄🥕

Kokosnuss | Kürbiskernöl

11.50

# Vorspeisen

Hirschcarpaccio 🍄🍄

Eierschwämmli | Tansschösslidressing

20.00

Knoblibrot

Gamstrockenfleisch | herbstliche Früchte

15.00

Hausgemachte Wildpastete

Waldorfsalat | Kürbis Chatney

18.50

Herbstsalat

Blattsalat | gebratene Eierschwämmli

16.50

Nüsslisalat Mimosa

aus Boogs Burägartä Hünenberg | knuspriger Speck | Ei

15.50

# Reh

Alle unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen mit...  
Spätzli | Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Früchte

## Rehschnitzel

im Süssmost pochiertem Apfel | Preiselbeeren

41.00

## Rehgeschnetzeltes

Grüner Pfeffer | Feigen | Gin

38.00

## Rehpfeffer

Eierschwämmli | Speckstreifen | Croûtons

36.00

## *Plattenservice auf Reservation*

### Rehrücken

Ab 4 Personen

60.- pro Person

### Rehnüssli mit Schwyzer Berghonig gratiniert

ab 2 Personen

52.00 pro Person

# Hirsch

Alle unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen mit...  
Spätzli | Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Früchte

## Hirschentrecôte

Holunderjus | Quarkpizokel mit Thymian

50.00

## Hirschentrecôte

an Barolojus | marinierte Rosapfeffer-Aprikosen

50.00

## Hirschsteak

Heidelbeerbutter | Feigen

40.00

## Hirschgeschnetzeltes

Grüner Pfeffer | Feigen | Gin

36.00

## Hirschpfeffer

Eierschwämmli | Speckstreifen | Croûtons

34.00

# Gämschi

Alle unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen mit...  
Spätzli | Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Früchte

Gamsrückenfilet  
Nusskruste | Barolosauce  
58.00

Gamsschitzel  
im Süssmost pochiertem Apfel | Preiselbeeren  
43.00

Gamsgeschnetzeltes  
Grüner Pfeffer | Feigen | Gin  
38.00

Gamspfeffer  
Eierschwämmli | Speckstreifen | Croûtons  
38.00

# Wildes ohne Wild

Rindsfilet

Kräuterbutter | Gemüse | Pommes Frites

50.00

Kalbsschnitzel

Steinpilzrahmsauce | Gemüse | Spätzli

39.00

Vegetarischer Wildbeilagenteller 

Eierschwämmli | Rotkraut | Spätzli | Rosenkohl |

Kürbisgemüse | Marroni | Früchte

26.50

# Süsse Versuchungen

Hausgemachte «Apfelchüechli»

Haselnussglacé | Rahm 🥕

12.50

Baumnuss Soft-Ice

Streusel | Herbstfrüchte 🥕

12.50

Geeiste Schwarzwälder im Glas

Baileys Schaum | Sattler Kirschen 🥕

13.00

Coupe Nesselrode

Meringues | Vanilleglacé | Vermicelles 🥕

Portion 13.50

Gluschtportion 10.50

Portion Vermicelles

Portion 10.50 🥕

Gluschtportion 8.50

Käsevariation

aus der Region | Früchtebrot 🥕

16.50





### *Fleischherkunft:*

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wild	Einheimische Jagd

 vegetarisch

 frei von glutenhaltigen Getreiden

Über weitere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. | Stand Herbst 2020