

# 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. Was für ein Glück ist das: Selbst entscheiden zu können, wann man aufhören möchte. Loslassen, wenn man kann – nicht etwa, wenn man muss. Und dann das eigene Werk, Haus und Hof, den Herrenboden, in andere und selbst schon erfolgreiche Hände zu geben, die voller Freude und Leidenschaft zupacken werden. Ein wunderbares Team macht weiter im Herrenboden, baut aus – auch um – und pflegt Altes und macht Neues...

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.

Ab 2019 übernahm Julia die Organisation rund ums Restaurant. Als gelernte Köchin und Wirtin 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.

Wir sind ein der glücklichen Lage ein tolles Team an unserer Seite zu haben die uns täglich mit viel Freude und Motivation unterstützen.

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

*Julia & Silvan Betschart mit Team*

# Suppen

Steinpilzcrèmesuppe 🥕🍄  
Eingelegte Preiselbeeren  
14.00

Kürbiscrèmesuppe 🍄🥕  
Kokosnussmilch | Kürbiskernöl  
12.50

# Vorspeisen

Holzschindeli 🍄  
Hausgemachte Hirschtrockenwurst | Gummenalp Käse |  
Baumnuss | Herbstfrüchte  
14.50

Hausgemachte Kürbisravioli 🥕  
Alösler Käseschaum | Rosa Pfeffer  
19.00

Herbstsalat 🍄  
Blattsalat | Herbstfrüchte | Alösler Greyerzer |  
Honig-Senf Dressing | Nüsse | eingelegter Kürbis  
18.00

Jägersalat 🍄  
Blattsalat | Knuspriger Speck | Ei  
17.00

# Hirsch

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

## Hirschentrecôte

Holunderbeerenjus | eingelegte Nidwaldner Pflaumen  
55.00

## Hirschsteak

Speckmantel | Wacholderbutter  
44.00

## Hirschgeschnetzeltes

Grüner Pfeffer | Feigen | Berggeist  
40.00

## Hirschpfeffer

Speckstreifen | Croûtons  
36.00



# Gämschi

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

Gams Rückenfilet  
Nusskruste | Holunderbeerjus  
59.00

Gamsschitzel  
Waldpilzrahmsauce  
46.00

Gamsgeschnetzeltes  
Grüner Pfeffer | Feigen | Berggeist  
42.00

Gamspfeffer  
Speckstreifen | Croûtons  
39.00



# Wildes ohne Wild

## Kalbsschnitzel

Steinpilzrahmsauce | Birne | Preiselbeer | Rotkraut | Spätzli

44.00

## Vegetarischer Wildbeilagenteller 🥕

Waldpilze | Rotkraut | Spätzli | Rosenkohl |

Wurzgemüse | Marroni | Früchte

29.50

"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!"



## Fleischherkunft:

|          |                   |
|----------|-------------------|
| Rind     | Schweiz           |
| Kalb     | Schweiz           |
| Schwein  | Schweiz           |
| Geflügel | Schweiz           |
| Wild     | Einheimische Jagd |

Wir servieren ausschliesslich Wildfleisch aus der Jagdgruppe von Silvan. Deshalb gilt, „es hed so lang's hed“.

 vegetarisch

 frei von glutenhaltigen Getreiden

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