

# 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*

# "Silvan's Empfehlung"

Jägerschmaus aus der kalten Küche zum Einstieg



Kürbis Kokosnussuppe mit Gamsburgerli



Hausgemachte Kürbisravioli mit Alösler Parmesanschaum



Gamshaxe glasiert  
mit gebackener Zwiebel vom Salz mit Apfelchips  
und Kartoffelschaum



Erfrischendes Birnensorbet mit Quitte



Tagliata vom Hirsch  
auf Serviettenknödel dazu Rotkraut und Birne



Warme Sattler Rotweinzwetschgen  
mit Zimtgalcé und Baumnussstreusel

Menü  
120.00

"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!"

# Suppen

Steinpilzsuppe aus der Suppenschüssel 🥕  
gebackener Pilz | Preiselbeeren  
14.00

Kürbiscrèmesuppe 🍠 🥕  
Kokosnuss | Kürbiskernöl  
12.50

# Vorspeisen

Hirschcarpaccio geräuchert 🍠  
Herbstfrüchte | Tannschösslidressing | Alösler Parmesan  
21.00

Glasierte Haxe 🍠  
Gebackene Zwiebel auf dem Salz | Apfel  
19.50

Kürbistravioli 🥕  
Eierschwämmli | Alösler Käseschaum | Rosa Pfeffer | Nuss  
18.50

Hausgemachte Wildpastete  
Feigen Chutney | Preiselbeeren  
19.00

Herbstsalat 🍠  
Blattsalat | gebratene Feige im Speckmantel |  
Herbstdressing | Nüsse  
17.50

Nüsslisalat Mimosa 🍠  
aus Boogs Burägartä Hünenberg | knuspriger Speck | Ei  
16.50

# Hirsch

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

## Hirschentrecôte

Holunderbeerenjus | Gebratene Pilze

52.00

## Hirschsteak

Speckmantel | Tansschössligbutter | Serviettenknödel

44.00

## Hirschgeschnetztes

Grüner Pfeffer | Feigen | Berggeist

38.00

## Hirschpfeffer

Eierschwämmli | Speckstreifen | Croûtons

35.00



# Gämschi

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

## Duo von der Gams

Rückenfilet mit Nusskruste | Hacktätschli |  
Serviettenknödel | Holunderbeerenjus  
58.00

## Gamsschitzel

im Süssmost pochiertem Apfel | Waldpilzrahmsauce  
44.00

## Gamsgeschnetzeltes

Grüner Pfeffer | Feigen | Berggeist  
40.00

## Gamspfeffer

Eierschwämmli | Speckstreifen | Croûtons  
38.00



# Wildes ohne Wild

## Kalbsschnitzel

Steinpilzrahmsauce | Birne | Preiselbeer | Rotkraut | Spätzli  
42.00

## Vegetarischer Wildbeilagenteller 🥕

Eierschwämmli | Rotkraut | Spätzli | Rosenkohl |  
Kürbisgemüse | Marroni | Früchte  
29.50

## Hausgemachte Kürbisravioli 🥕

Eierschwämmli | Alösler PKäseschaum | Rosa Pfeffer | Nuss  
29.50

# Süsse Versuchungen

Gebrannte Crème  
Caramelisierte Nüsse | Rahm  
10.00

Hausgemachte «Apfelchüechli»  
Hausgemachter Vanilleglacé | Rahm  
12.50

Erfrischendes Birnensorbet mit Quitte  
Quittenlikör  
12.50

Warme Sattler Rotweinzwetschgen  
Zimtglace | Nussstreusel  
13.00

Coupe Nesselrode mit Moser's Vermicelles  
Meringues | Vanilleglacé | Vermicelles  
Portion 14.50  
kleine Portion 11.50  
Gluscht Portion 9.00

Portion Moser's Vermicelles  
Meringues | Rahm  
Portion 11.50  
kleine Portion 8.50  
Gluscht Portion 7.00

Öbis füre Gluscht  
Überraschung aus der Patisserie  
10.00



### *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.